



MINISTERUL EDUCAȚIEI

CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI
ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE

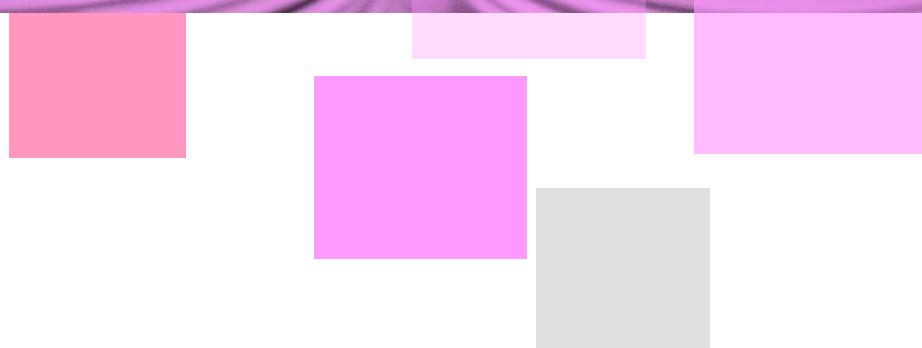


CENTRUL NAȚIONAL
DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI
PROFESIONAL ȘI TEHNIC

REPERE METODOLOGICE

PENTRU CLASA a **IX-a**

2021-2022
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESSIONAL ȘI TEHNIC
TURISM ȘI ALIMENTAȚIE



I. EXEMPLE DE INSTRUMENTE DE EVALUARE INITIĀLĂ

TEST DE EVALUARE INITIĀLĂ 1

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul I: Bazele contabilității

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea categoriilor specifice obiectului de studiu al contabilității
2. Identificarea elementelor documentului Factură fiscală
3. Calcularea bugetului personal
4. Compararea documentelor utilizate în contabilitate

Niveluri cognitive \ Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Categorii specifice obiectului de studiu al contabilității	I.A-4p I.C-2p	II.1-15p		II.2-15p		40%
Echipamente , softuri și documente	I.A-2p I.C-4p		III.1-20p	I.B-8p	III.2-20p	60%
Pondere %						100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I	20 puncte
--------------------	------------------

A.	6 puncte
-----------	-----------------

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Diferența pozitivă dintre venituri și cheltuieli reprezintă:

- a) profitul;
- b) consumul;
- c) încasările;
- d) impozitul.

2. Sunt considerate datorii ale unei societăți comerciale:

- a) împrumuturile acordate altor societăți;
- b) producția realizată de societate;
- c) împrumuturile primite de la bănci;
- d) sumele de bani din conturile societății.

3. Factura referitoare la achiziționarea mobilierului unei societăți se întocmește de către:

- a) cumpărător;
- b) vânzător;
- c) transportator;
- d) bancă (instituția financiară).

B.	8 puncte
-----------	-----------------

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate documente utilizate în contabilitate, iar în coloana B sunt enumerate caracteristici ale acestor documente.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierea corectă dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A Document	Coloana B Caracteristică document
1. Chitanță	a. arată suma de plătit în urma cazării la hotel
2. Factura fiscală	b. atestă numerarul existent în casieria societății la sfârșitul zilei

3. Extrasul de cont	c. atestă plata în numerar a unei sume
4. Nota de plată	d. atestă achiziționarea unor produse sau servicii
	e. emis de bancă, arată sumele de bani intrate sau ieșite din contul societății

C.

6 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 3.

1. Cititorul de coduri de bare reprezintă un echipament de birou.
2. La achiziționarea unor mărfuri, primim factura, ceea ce înseamnă că avem o datorie față de furnizor.
3. Terenurile au o durată de utilizare nelimitată.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 3, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1.

15 puncte

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. Materiile prime sunt destinate utilizării în procesul de producție și se în produsul finit integral sau parțial.
2. Rezultatul la sfârșitul anului, în situația în care veniturile sunt mai mici decât cheltuielile, se numește
3. În situația în care o societate comercială obține la sfârșitul perioadei impozabile, aceasta este obligată să calculeze și să plătească impozit pentru această sumă.

II.2.

15 puncte

George este elev în clasa a IX-a, iar în vacanța de vară plănuiește să își viziteze bunicii, în luna august. Pentru aceasta, a economisit câte 100 lei în lunile mai, iunie și iulie, iar părinții îi vor da și ei 200 lei. În plus, tot ei îi vor cumpăra și biletele de tren, în valoare de 180 lei (dus-întors). Pentru a ajunge în satul unde locuiesc bunicii, George trebuie să ia microbuzul, iar biletul îl va costa 16 lei (32 lei dus-întors). Pentru că este prima dată când merge singur la bunici, George plănuiește să le cumpere câteva cadouri, în valoare totală de 150 lei.

Calculați suma pe care o va avea la dispoziție George pe perioada petrecerii vacanței la bunici.

SUBIECTUL III**40 puncte****III.1.****20 puncte**

Observați cu atenție documentul prezentat mai jos.

S.C. MONDO TOUR S.R.L. Punct de lucru: MANGALIA Sediu: CONSTANȚA, Str. Internoară nr.4 CIF: 8642536 Nr.Reg.Com: J13/203/16.05.2013 Cont: RO23BRDE140SV001012345678 Bancă: BRD GSG Capital social: 12000		FACTURĂ <small>Document generat cu softul gratuit IceFact v1.1.119.3 (Windows/x86_64)</small> <table border="1"> <tr><td>Serie: MT</td></tr> <tr><td>Număr: 15</td></tr> <tr><td>Dată: 24-07-2021</td></tr> </table> 		Serie: MT	Număr: 15	Dată: 24-07-2021	Cumpărător: S.C. ALFA S.R.L. Sediu: Mangalia, Str.Portului nr.76, Jud. Constanța CIF: RO 2042325 Nr.Reg.Com: J13/45/12.06.2004 Cont: RO23BRDE140SV000123344566 Bancă: BRD GSG	
Serie: MT								
Număr: 15								
Dată: 24-07-2021								
Termen de plată: 15 zile de la data facturării (scadentă 08-08-2021).								
Nr. Crt.	Denumirea produselor sau a serviciilor	U.M	Cantitatea	Prețul unitar - LEI -	Valoarea - LEI -			
1	MASA BIROU	BUC	6.00	230.00	1380.00			
2	SCAUN BIROU	BUC	12.00	110.00	1320.00			
Document emis de: DAN IONESCU		Total	2700.00					
		Semnătura de primire	Total de plată 2700.00 LEI					

Răspundeți următoarelor cerințe:

- Precizați denumirea vânzătorului;
- Precizați seria, numărul și data facturii;
- Precizați banca și contul cumpărătorului;
- Precizați valoarea facturii;
- Explicați cum a fost stabilită data scadenței ca fiind 08-08-2021.

III.2.**20 puncte**

Propuneți un nume și un logo pentru planul de afaceri al unei firme care are ca domeniu principal de activitate codul CAEN 5510 - Hoteluri și alte facilități de cazare similare (asigurarea cazării de scurtă durată, de obicei zilnică sau săptămânală, pentru vizitatori; unitățile clasificate aici asigură servicii zilnice de curătenie și oferă musafirilor o gamă de servicii suplimentare cum ar fi servicii de asigurare a hranei și băuturilor, parcare, servicii de spălătorie, camere de gimnastică și piscine, facilități recreative și facilități pentru conferințe și convenții).

Argumentați alegerile făcute.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	20 puncte
--------------------	------------------

A. **6 puncte**

1 - a; 2 - c; 3 - b;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **8 puncte**

1 - c; 2 - d; 3 - e; 4 - a.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. **6 puncte**

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 - A; 3 - A.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II	30 puncte
---------------------	------------------

II.1. **15 puncte**

1. regăsește
2. pierdere
3. profit

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. 15 puncte

Venituri:

- Economii personale: 100 lei/lună * 3 luni = 300 lei
- Părinți: 200 lei

Venituri totale: 300 lei + 200 lei = 500 lei

Cheltuieli:

- Bilete microbuz: 32 lei
- Cadouri bunici: 150 lei

Cheltuieli totale: 32 lei + 150 lei = 182 lei

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte (6 x 2p = 12p). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Suma rămasă la dispoziția lui George: venituri totale-cheltuieli totale=500 lei-182 lei=318 lei

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III 40 puncte

III.1. 20 puncte

- a. S.C. MONDO TOUR S.R.L.;
- b. Seria MT Numărul 15 din 24.07.2021;
- c. BRD GSG, cont RO23BRDE140SV0001123344566;
- d. 2700 lei;
- e. Data scadenței este de 15 zile de la data facturării: 24 iulie + 15 zile = 8 august.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte (5 x 4p = 20p). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

III.2. 20 puncte

- propunerea numelui;
- propunerea logo-ului;
- argumentarea alegerii numelui;
- argumentarea alegerii logo-ului;

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte (4 x 5p = 20p). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

Rezultatele obținute în urma aplicării testului inițial ilustrează măsura în care elevii stăpânesc unele noțiuni de specialitate, studiate pe parcursul claselor V-VIII la *Educație tehnologică* și care le sunt necesare în cadrul modului *Bazele contabilității*, în clasa a IX-a.

Majoritatea noțiunilor la care s-a făcut referire în testele initiale urmează să fie reluate, pe măsura parcurgerii materiei din clasa a IX-a. Drept urmare, unele decalaje pot fi recuperate pe parcursul anului, în orele cuprinse în orarul normal al elevilor.

Activitățile de remediere se pot referi la:

- Formarea de grupuri de lucru diferențiat, în situația în care se constată o polarizare excesivă a rezultatelor;
- Realizarea de teme individuale pentru problemele punctuale, cu termene de realizare scurte;
- Prezentarea unei bibliografii minimale, ca sprijin în vederea formării limbajului de specialitate specific calificării;
- Repartizarea unui număr mai mare de ore, în cadrul planificărilor personale ale profesorilor, pentru acele conținuturi la care s-au constatat greșeli frecvente.

TEST DE EVALUARE INITIALLĂ 2

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul I: Bazele contabilității

Obiectivele evaluării:

1. *Identificarea mijloacelor și instrumentelor de plată.*
2. *Descrierea relației consumatorului cu instituțiile bancare și financiare nebancare.*
3. *Calcularea dobâzii acordate de bancă.*
4. *Compararea elementelor care formează bugetul unei familii.*
5. *Argumentarea importanței dobânzii acordate de bancă.*

Niveluri cognitive \ Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare , explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Rolul banilor în în viața noastră	I.A.1(5p) I.A.3(5p)	I.C. 1(1p) II.1. 1(2p)				13p 13%
Mijloace și instrumente de plată:numerar , card, internet și mobile banking	III.1.1,2 (11p)				III.1.3 (6p)	16 16%
Bugetul familiei-venituri, cheltuieli și economii		I.A.2(5p) I.C. 2,3 (2p)	II.2.2 (5p)	I.B (10p) II.2.1 (5p)		27 27%
Relația consumatorului cu instituțiile bancare și financiare nebancare	III.2.1 (3p)	I.C. 4,5 (2p) II.1.2,3,4,5 (8p)	III.2.2,3,4 (15p)		III.2.5 (5p)	33p 33%
Pondere %	24p/24%	20p/20%	20p/20%	15p/15%	11p/11%	90%+10 oficiu

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I**30 puncte**

A.**15 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 -3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Cupiura reprezintă:

- a) valoarea nominală a monedei
- b) valoarea bunurilor și serviciilor care pot fi cumpărate
- c) valoarea alegerilor pe care le fac oamenii
- d) valoarea muncii prestate de individ

2. Din categoria cheltuielilor pentru investiții fac parte cumpărările de:

- a) îmbrăcăminte ;
- b) alimente;
- c) terenuri;
- d) îngrijire personală.

3. Banii sunt folosiți pentru a cumpăra bunuri și servicii: alimente, rechizite, case, mașini, cărți, servicii medicale reprezintă funcția de:

- a. măsură a valorii
- b. mijloc de schimb
- c. mijloc de plată
- d. mijloc de economisire

B.**10 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate o serie de noțiuni economico-financiare, iar în coloana B sunt enumerate definiții ale acestora.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A	B
1. Buget	a. consumul de bani pentru satisfacerea necesităților de producție sau individuale
2. Cheltuieli	b. folosirea chibzuită a mijloacelor bănești, limitată la strictul necesar în cheltuieli.
3. Economii	c. proprietățile fizice și chimice ale mărfurilor în vederea stabilirii calității lor și a condițiilor de păstrare

4. Venituri	d. suma de bani care revine unei persoane dintr-o activitate prestată sau din proprietatea deținută într-o perioadă de timp. e. totalitatea veniturilor și cheltuielilor ale unei familii sau ale unei persoane pentru o anumită perioadă.
--------------------	---

C.

5 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

1. Bancnotele și monedele sunt emise de orice bancă.
2. Bugetele sunt instrumente utile pentru a ne ajuta să planificăm și administram banii.
3. Atunci când veniturile sunt mai mari decât cheltuielile bugetul este deficitar.
4. Operația prin care se depune o sumă de bani la bancă reprezintă deschiderea unui cont bancar.
5. Asigurarea de răspundere civilă vizează posibilitatea ca o persoană să producă un prejudiciu neintenționat unei alte persoane.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

20 puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

10 puncte

1. Banii nu au o valoare proprie, ci una care le este
2. Instrumentul de plată confecționat din material plastic este....
3. Rezilierea contractului este ocare precizează în ce condiții poate înceta un contract.
4. Garantarea depozitelor bancare de către stat reprezintă unpentru client.
5. Asiguratul poate fi o..... sau un agent economic.

II.2. O familie a înregistrat pe parcursul lunii martie 2021, următoarele venituri:

10 puncte

Categorie venit	Valoare venit
Chirii	400
Dobânzi	300
Alte venituri	600
Salarii	2400
Alocații	200

1. Precizează venitul cu cea mai mare valoare.
2. Calculează valoarea totală a veniturilor din luna martie.

SUBIECTUL III

40 puncte

1.

17 puncte

Cardul bancar este un instrument de plată atașat unui cont bancar. Cu ajutorul lui putem efectua plăți direct la comercianții care dispun de E-POS (Electronic Point of sale) sau Imprinter, putem face cumpărături pe Internet sau putem să retragem numerar de la bancomate /ATM-uri (Automated Teller Machine). Folosind cardul bancar în loc de numerar (cash), banii sunt în siguranță și avem acces la ei 24 de ore din 24, 7 zile din 7.

Citiți cu atenție textul și răspundeți la întrebări:

1. Precizați ce este un card bancar.
 2. Enumerați operațiile ce se pot efectua prin intermediul cardurilor bancare.
 3. Care sunt avantajele utilizării unui card bancar?
2. Maria are 200 de lei. Merge cu ei la bancă și reprezentantul băncii spune că îi va da 10% dobândă pentru fiecare an, cu condiția să păstreze banii acolo timp de doi ani. Răspundeți la următoarele întrebări:

23 puncte

1. Ce sumă a depus Maria la începutul perioadei?
2. Care este valoarea dobânzii pentru primul an?
3. Care este valoarea dobânzii pentru al doilea an?
4. Cât bani are Maria la sfârșitul anului al doilea?
5. Argumentează dacă Maria este mulțumită de valoarea dobânzii primite.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	30 puncte
-------------	-----------

A.	15 puncte
----	-----------

1 - a; 2 - c; 3 - b;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.	10 puncte
----	-----------

1 - e; 2 - a; 3 - b; 4 - d.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.	5 puncte
----	----------

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 - A; 3 - F; 4 - A; 5- A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II	20 puncte
--------------	-----------

II.1. 10 puncte

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

1. - atribuită; 2. - cardul; 3.- clauză; 4. - avantaj; 5 - persoană

II.2. 10 puncte

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

1. - salarii; 2. - 3900

SUBIECTUL III	puncte
----------------------	---------------

III.1

1. Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Cardul bancar este un instrument de plată atașat unui cont bancar.

2. Pentru fiecare operație corectă și completă se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- plăti direct la comercianții care dispun de E-POS (Electronic Point of sale) sau Imprinter,

- cumpărături pe Internet
- retragere numerar de la bancomate /ATM-uri (Automated Teller Machine).

3. Pentru fiecare avantaj corect și complet se acordă câte 3 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- banii sunt în siguranță
- avem acces la ei 24 de ore din 24, 7 zile din 7.

III.2

1. Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

suma depusă 200 lei

2. Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

D = S x d x n unde

D = dobâda simplă

S = suma depusă

d = rata anuală a dobânzii în procente

n = perioada de depunere, în ani

D=200 x10% x 1=20 , deci valoarea dobânzii pentru primul an este de 20 lei

3. Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

D=220 x10% x 1=22 , deci valoarea dobânzii pentru al doilea an este de 22 lei

4. Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Suma primită de Maria 200+20+22=242

5. Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Maria pare să fie mulțumită deoarece în doi ani de zile ea a economisit 200 lei și a beneficiat de o dobândă de 42 lei, din acest motiv se gândește să facă economii în continuare.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

Se pot analiza datele și rezultatele obținute:

- **pe orizontală** care ne informează despre situația fiecărui elev, atât despre cunoștințele lui,cât și despre lacunele acestuia;
- **pe verticală** ne dă informații despre punctele obținute la fiecare item;

Pentru a vedea gradul de realizare a obiectivelor la testul inițial, rezultatele pot fi colectate într-un tabel pe grupe de note și apoi reprezentate grafic cu ajutorul poligonului frecvențelor.

După aplicarea probei de evaluare inițială și analiza rezultatelor, fiecare cadru didactic va decide, în funcție de situația specifică identificată, intervenția de tip remedial necesară.

O evaluare completă și corectă a gradului de achiziție al cunoștințelor, abilităților și atitudinilor din anul anterior, va conduce profesorul către o planificare corectă a demersului didactic pentru anul școlar următor, incluzând o serie de activități centrate pe elev.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 3

Domeniul de pregătire profesională: Turism și Alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul I: Bazele Contabilității

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității specifice contabilității
2. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și a cheltuielilor
3. Calcularea capitalului propriu și datorilor
4. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate
5. Prezentarea principiilor contabilității

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Trăsăturile obiectului contabilității			II.1.2 II.1.3			12.5%
Active	A1 A2	C1	II.1.1	B		31.25%
Capitaluri proprii și datorii	A3	C2	II.2			18,75%
Venituri și cheltuieli		C3		III.2	III.2	18,75%
Principii contabile	III.1.a III.1.c	III.1.b				18,75%
Pondere %	31.25%	25%	25%	12.5%	6.25%	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I	30 puncte
--------------------	------------------

A.	9 puncte
-----------	-----------------

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 -3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Din activ nu fac parte:

- a) creanțele;
- b) concesiunile;
- c) licențele;
- d) rezervele.

2. Din structura activelor circulante fac parte:

a) stocurile, imobilizări corporale, investițiile financiare curente, casa și conturile la bănci;

- b) stocurile, imobilizările financiare, casa și conturile la bancă;
- c) stocurile, creanțele, investițiile financiare curente, casa și conturile la bănci;
- d) stocurile, creanțele, casa și conturile la bănci.

3. În normele contabile românești, notiunea de *Pasiv* este înlocuită de *Capitalul propriu și Datorii*, în care sunt cuprinse următoarele categorii:

- a) capital și rezerve, provizioane, datorii, venituri în avans;
- b) creanțe, provizioane, datorii, venituri în avans;
- c) stocuri, investiții financiare, creditori diversi, cheltuieli în avans;
- d) capital și rezerve, datorii, imobilizări corporale;

B.	12 puncte
-----------	------------------

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate disponibilitățile, iar în coloana B sunt enumerate caracteristicile acestora

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A - Disponibilitățile	Coloana B - Caracteristicile
1. Conturile la bănci	a. conturi deschise de entitate la bănci
2. Casa	b. sumele virate la bănci sau sume în numerar, puse la dispoziția personalului sau a terților, în vederea efectuării unei plăți
3. Acreditivele	c. disponibilități în lei și în devize și sume în curs de decontare
4. Avansurile de rezervă	d. disponibilitățile bănești aflate în caseria entității în lei și în devize și sub forma altor valori
	e. valorile ce asigură alocarea pentru fiecare exercițiu financiar

C.

9 puncte

Citiți cu atenție afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 3

1. Activele imobilizate sunt constituite din bunuri economice investite, care participă la mai multe cicluri de exploatare și care se înlocuiesc după un număr de ani de utilizare.
2. Capitalul propriu reprezintă partea din capital dobândit de entitatea patrimonială cu capital împrumutat și atras.
3. Cheltuielile reprezintă diminuări ale beneficiilor economice, apărute în cursul unui exercițiu sub formă scăderii valorii activelor sau a creșterii datorilor și care au generat reduceri ale capitalurilor proprii.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 3, scrieți pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1.

15 puncte

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. Terenurile reprezintă imobilizăricu durată de utilizare nelimitată.
2. Bunurile materiale cuprind: clădiri, mijloace de transport, utilaje și instalații,....., materiale.
3. Prin patrimoniu se înțelege totalitatea bunurilor ce aparțin unei persoane fizice sau, dobândite în cadrul relațiilor de drepturi și

II.2.

15 puncte

Calculați valoarea totală a conturilor de **Pasiv**, la o firmă pe baza datelor de mai jos, argumentându-se răspunsul cu evidențierea elementelor și sumelor aferente:

- Furnizori 5.000 lei
- Debitori diversi 1.500 lei
- Credite bancare pe termen scurt 8.500 lei
- TVA de plată 3.500 lei
- Cheltuieli de dezvoltare 6.000 lei
- Efecte de plătit 2.500 lei
- Fond commercial 4.500 lei
- Personal -salarii datorate 6.500 lei
- Efecte de primit 17.500 lei
- Rezultatul reportat (profit) 5.500 lei
- Rezultatul exercițiului (pierdere) 4.500 lei
- Capital social 2.000 lei
- Casa în lei 2.500 lei
- Rezerve 3.000 lei

SUBIECTUL III

30 puncte

1.

15 puncte

Principiile contabilității sunt enunțuri de esență conceptuală generale, delimitate pentru construirea informației contabile privind situația patrimoniului, situația financiară și rezultatul obținut.

Există șase principii care sunt **explicit redactate** în Regulamentul pentru aplicarea Legii contabilității în România, și anume:

- 1) **Principiul prudenței**, care presupune că evaluarea pasivelor, activelor, cheltuielilor și veniturilor trebuie să țină cont de deprecierile, riscurile, pierderile posibile generate de desfășurarea activității în exercițiul curent sau anterior.
- 2) **Principiul permanenței metodelor contabile** se referă la necesitatea aplicării în mod unitar a metodelor privind evaluarea și înregistrarea activelor și pasivelor, cheltuielilor și veniturilor în scopul asigurării comparabilității în timp a informațiilor contabile.
- 3) **Principiul continuității activității** însemnă că unitatea patrimonială își continuă în mod normal funcționarea într-un viitor previzibil, fără a intra în starea de lipsă de lichiditate sau de reducere sensibilă a activității.

4) Principiul independenței exercițiului, presupune că fiecărui exercițiu financiar să i se atribuie numai acele cheltuieli și venituri care se coreleză ca efort și efect cu rezultatul obținut.

5) Principiul intangibilității bilanțului de deschidere al unui exercițiu, care trebuie să corespundă cu bilanțul de închidere al exercițiului precedent.

6) Principiul necompensării se referă la faptul ca nu este admisă compensarea între posturile de activ și pasiv al bilanțului, precum și între cheltuielile și veniturile conturilor de rezultate.

Răspundeți la următoarele întrebări:

- a. Activele și veniturile nu trebuie evaluate supraevaluate, în timp ce pasivele și cheltuielile nu trebuie subevaluate. Care este principiul contabilității ce stă la baza acestei afirmații?
- b. Este necesară asigurarea unei consecvențe în aplicarea metodelor de evaluare a datoriilor, veniturilor și cheltuielilor de la un exercițiu financiar la altul. În care principiu al contabilității întâlnim această nevoie?
- c. Este obligatorie evaluarea separată a elementelor de activ și pasiv. Care este principiul contabilității ce stipulează acest imperativ?

2.

15 puncte

Cunoscând următoarele informații, determinați rezultatul din exploatare și rezultatul financiar:

- cheltuieli cu mărfurile 35.000 lei
- cheltuieli cu salariile 10.000 lei
- cheltuieli privind comisioanele și onorariile 8.000 lei
- cheltuieli cu impozite și taxe 7.000 lei
- cheltuieli cu serviciile bancare 1.400 lei
- venituri din vânzarea mărfurilor 60.000 lei
- venituri din lucrările executate 10.000 lei
- alte venituri 1200 lei

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se puntează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I**30 puncte**

A.**9 puncte**

1 - .d; 2 - c; 3 - a;

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.**Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***B.****12 puncte**

1 - c; 2 - d; 3 - a; 4- b;

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.**Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***C.****9 puncte**

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - A;

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.**Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***SUBIECTUL II****30 puncte**

II.1.**15 puncte**

1 - corporale

2- construcții; materii prime

3- juridice, obligații

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte($5 \times 3 = 15$ p). Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***II.2.****15 puncte****Următoarele conturi sunt de Pasiv:**

- Furnizori 5.000 lei
- Credite bancare pe termen scurt 8.500 lei
- TVA de plată 3.500 lei
- Efecte de plătit 2.500 lei
- Personal -salarii datorate 6.500 lei

- Rezultatul reportat (profit)	5.500 lei
- Capital social	2.000 lei
- Rezerve	3.000 lei

Astfel, valoarea totală a conturilor de **Pasiv** este de **36.500 lei**

Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 15 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 7 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III	30 puncte
1.	15 puncte
a. Principiul prudenței	
<i>Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte</i>	
b. Principiul permanenței metodelor contabile	
<i>Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte</i>	
c. Principiul necompensării	
<i>Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte</i>	
2.	15 puncte

Venituri din exploatare = $60.000 + 10.000 + 1.200 = 71.200$ lei

Cheltuieli din exploatare = $35.000 + 10.000 + 8.000 + 7.000 + 1.400 = 61.400$ lei

Rezultatul din exploatare = Venituri din exploatare - Cheltuieli din exploatare = $71.200 - 61.400 = 9800$ lei

Rezultatul financiar = profit

V>Ch

Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 15 puncte(3x5p=15p). Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 7 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

- Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.
- Modalitatea de evaluare este foarte clar explicată în barem pentru fiecare tip de item, oferind claritate în conținut;
- Conținutul itemilor testului este din Obiectul și metoda contabilității - comunicarea informațiilor contabile, prin care s-a încercat o sintetizare a acestui conținut, a celor mai importante elemente ale contabilității.
- Gradul de dificultate este unul mediu, pentru a da posibilitatea fiecărui elev să obțină rezultate pozitive
- Testul oferă exerciții de dezvoltare a gândirii critice
- Diversificarea conținutului de la simplu spre complex
- Dezvoltarea abilităților de învățare

TEST DE EVALUARE ÎNITIALĂ 4

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Obiectivele evaluării:

1. *Identificarea materiilor prime, materialelor și principalelor unele, instrumente și echipamente specifice utilizate în obținerea produselor alimentare;*
2. *Identificarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor utilizate în obținerea preparatelor alimentare;*
3. *Caracterizarea grupelor de materii prime și auxiliare folosite în tehnologia culinară;*
4. *Compararea tehnologiilor tradiționale și moderne de preparare a alimentelor;*
5. *Întocmirea unui meniu cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase și echilibrate*
6. *Descrierea ocupațiilor și meseriilor din diverse domenii;*
7. *Stabilirea legăturilor între activitățile de obținere a produselor alimentare și meseriile /profesiile specifice;*
8. *Identificarea diferitelor rute de formare profesională.*

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană, alimentația echilibrată	IA1(2p)	IC1(2p) IC3(2p) IC4(2p) IC5(2p) IC6(2p)	III1(35p)	II2(5p)	III2(15p)	72%

Tehnologii de preparare a hranei (gastronomie)	IA2(2p)	IC2(2p)				4%
Activități, ocupații și meserii	IA3(2p)	IB(12p)		II1(5p)		24%
oficiu						10
Oficiu 10%	6%	24%	35%	10%	15%	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I

30 puncte

A. 6 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 -3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Necesarul zilnic de calorii se calculează în funcție de:
 - a) vârstă, sex, perioada de repaus, greutate și înălțime;
 - b) tipul mesei, vârstă, sex, activitatea depusă;
 - c) vârstă, sex, activitatea depusă, greutate și înălțime;
 - d) tipul mesei, activitatea depusă, greutate și înălțime.
2. Pentru prepararea hranei se folosesc metode
 - a) mecanice, termice, biochimice;
 - b) mecanice, termice, organoleptice ;
 - c) tehnologice, termice, biochimice;
 - d) mecanice, microbiologice, biochimice.
3. Populația activă este formată din:
 - a) toate persoanele de 15 ani și peste, care au desfășurat o activitate economică sau socială producătoare de bunuri sau servicii de cel puțin o oră în perioada de referință;
 - b) persoanele de 15 ani și peste, care în cursul perioadei de referință îndeplinesc simultan următoarele condiții: nu au un loc de muncă, sunt în căutarea unui loc de muncă, sunt disponibile să înceapă lucrul la un loc de muncă, în următoarele 15 zile
 - c) elevi, studenți, pensionari, casnice, persoane dependente (întreținute de alte persoane ori de stat), persoane care se întrețin din alte venituri
 - d) toate persoanele de 15 ani și peste, care furnizează forță de muncă disponibilă pentru producția de bunuri și servicii în timpul perioadei de referință (o săptămână)

B. 12 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerați termeni specifici domeniilor profesionale, iar în coloana B sunt definițiile termenilor specifici domeniilor profesionale.

Scriți, pe foaia cu răspunsuri, asociările corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A termeni specifici domeniilor profesionale	B definiții ale termenilor specifici domeniilor profesionale
1. profesia	a. reprezintă un grup de ocupații, profesii sau meserii, înrudite sau nu între ele, practicate în același domeniu profesional sau economic, pentru care pregătirea prin școală este comună
2. ocupația	b. cuprinde ansamblul de sarcini, activități, condiții, stiluri și valori ale muncii, realizate de persoane angajate de către o organizație conform unui profil specific al acestora, necesare îndeplinirii scopului înființării sale
3. meseria	c. este o formă de ocupație, fiind activitatea desfășurată de o persoană într-o ierarhie funcțională de conducere sau execuție
4. funcția	d. este complexul de cunoștințe obținute prin școlarizare și prin practică, necesare pentru executarea anumitor operații sau pentru prestarea anumitor servicii
5. familia ocupațională	e. este specialitatea (calificarea) obținută prin studii
6. fișa postului	f. furnizează servicii personale și de protecție domeniul serviciilor
	g. este activitatea utilă, aducătoare de venit (în bani sau natură), pe care o desfășoară o persoană, care este recunoscută de stat și care constituie pentru aceasta sursa de existență

C.

12 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 6.

1. Zahărul este o sursă importantă de energie, dar consumat în exces duce la creșterea în greutate și la apariția unor boli (diabet, apariția cariilor dentare etc.);
2. Mixerul, storcătorul de legume și fructe, aparatul de tăiat legume, robotul de bucătărie sunt aparate pentru pregătirea la cald a alimentelor;
3. Carnea este considerată cea mai importantă sursă de vitamine pentru organismul uman
4. Uleiurile vegetale se obțin prin presarea semințelor și fructelor cu conținut mare de grăsimi ale unor plante;
5. Alimentele de origine animală sunt carne, lipidele, ouăle;
6. Necesarul de lipide se poate lua din: unt, smântână, brânză, uleiuri vegetale, cașcaval, carne.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 6, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II**10 puncte**

II.1. 5 puncte

Scrieti, pe foaia cu raspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. Piața locurilor de muncă se referă la 1..... și 2..... de forță de muncă într-o economie
2. Pentru întocmirea unui plan de afaceri este necesară parcurgerea a trei etape: 3..... informațiilor, 4..... activităților și redactarea planului.
3. Planul de afaceri este un 5..... scris cu o structură clară, care descrie natura afacerii, piață-țintă, avantajele pe care afacerea le va avea față de concurență, precum și resursele și aptitudinile de care dispun proprietarii afacerii.

II.2. 5 puncte

Pentru un stil de viață sănătos, cantitatea zilnică de apă necesară este de 1,5 - 2 litri pe zi. Necessarul de apă se stabilește luând în calcul 35 ml pentru fiecare kilogram corp la persoanele adulte, 50-60 ml/kg corp la copii și 150 ml/kg corp la nou-născuți.

Calculați necesarul de apă pentru o persoană cu vârstă de 30 ani care are 65 kg.

SUBIECTUL III**50 puncte**

III.1. Citiți cu atenție textul de mai jos: 35 puncte

Prin meniu se înțelege totalitatea preparatelor de bucătărie și cofetărie-patiserie care se prezintă și se servesc într-o anumită ordine la o masă. Prin meniu se poate înțelege și hârtia sau cartonul pe care se prezintă, în ordinea servirii, preparatele și băuturile oferite la o singură masă unui client sau unor grupuri.

În meniuri trebuie să se prevadă o mare varietate de preparate, astfel încât să se asigure toate substanțele nutritive indispensabile unei mese bine echilibrate: proteine, lipide, glucide, săruri minerale și vitamine. Este necesar ca un meniu să aibă în compoziție elemente care deschid apetitul și stimulează secreția sucului gastric, alimente esențiale, furnizoare de calorii și regeneratoare de forțe, precum și alimente complementare, ce ușurează digestia.

Meniurile se pot diferenția în funcție de masa pentru care sunt alcătuite, categoria de consumatori și profilul unității:

- a) meniuri pentru principalele mese ale zilei (mic dejun, dejun și cina) ;
- b) meniuri pentru diferite categorii de consumatori (copii, adolescenți, adulți, sportivi, turiști străini) ;
- c) meniuri dietetice ;
- d) meniuri pentru mesele speciale (cocteil, receptie, banchet, revelion) ;
- e) meniuri specifice unităților cu profil (local, pescăresc, vânătoresc).

Meniul pentru MICUL DEJUN constituie prima masă a zilei, care se servește între orele 6 și 9, asigurând rezervele nutritive și energetice ale organismului, reprezentând 25-35% din valoarea calorică a necesarului zilnic.

Meniul pentru DEJUN este considerată masa principală a zilei care se servește între orele 12 și 16 și este consistentă asigurând 40-50% din valoarea calorică a necesarului alimentar zilnic. Meniul pentru CINĂ se servește între orele 18-21 (cu 2-3 ore înainte de culcare, adică timpul necesar digestiei) și cuprinde preparate mai ușor digerabile și în cantități mai mici, aportul lor în necesarul alimentar zilnic fiind de 20-25% din valoarea calorică a acestuia.

Structura nutritivă a meniului reprezintă cantitatea de substanțe nutritive (proteine, lipide, glucide, vitamine și minerale) asigurate de componente meniului și exprimate în grame, care trebuie să se găsească în proporții echilibrate.

Calitatea sanitară a meniului (inocuitatea) sau aspectul salubru impune respectarea riguroasă a legislației în vigoare privind producerea, transportul, depozitarea, prelucrarea și desfacerea alimentelor, pentru a asigura starea de sănătate a consumatorilor. Preparatele din componența meniurilor, neîndeplinind condiția de inocuitate, se pot transforma din produse utile organismului în surse de îmbolnăvire a acestuia, constituind un real și grav pericol pentru consumator.

Calitatea sezorială reprezinta însusirea meniului de a îndeplini condiții de atracție sezorială (să fie plăcut).

Răspunde la următoarele întrebări.

- a. Ce este meniul?
- b. Care sunt criteriile de diferențiere ale meniurilor:
- c. Cum se numesc mesele principale ale zilei?
- d. Care dintre cele trei mese este considerată cea mai importantă?
- e. Cum sunt afectați consumatorii în urma consumării de alimente care nu respectă condiția de inocuitate?

III. 2.

15 puncte

Aveți următoarea listă de alimente: carne de pui, făină, legume, fructe, apă, miere, ouă, pâine, pește, lapte, brânză. Alcătuiți meniul unei zile, indicând felurile de mâncare pe care le puteți prepara. Respectați regulile de întocmire a unui meniu.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

6 puncte

1 - c; 2 - a; 3 - d;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.

12 puncte

1 - e; 2 - g; 3 - d; 4 - c; 5 - a; 6-b.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.

12

puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - F; 4 - A; 5 - F; 6 - A;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II **10 puncte**

II.1. **5 puncte**

- 1. cererea
- 2. oferta
- 3. culegerea
- 4. planificarea
- 5. document

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. **5 puncte**

Calcul necesar apă $65\text{kg} \times 35\text{ml} = 2275 \text{ ml/ kilogram corp}$

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III **50 puncte**

III.1. 35 puncte

- a. Prin meniu se înțelege totalitatea preparatelor de bucătărie și cofetărie-patiserie care se prezintă și seservesc într-o anumită ordine la o masă 5p
- b. Criteriile prin care se diferențiază meniurile sunt:
 - masa pentru care sunt alcătuite, 5p
 - categoria de consumatori 5p
 - profilul unității 5p
- c. mic dejun, dejun, cină 5p
- d. micul dejun 5p
- e. alimentele care nu respect condiția de inocuitate sun un real și grav pericol conducedând la îmbolnăvirea consumatorului. 5p

III.2. Meniul unei zile: 15 puncte

- a. Mic dejun: Lapte, unt, pâine, miere 5p
- b. Dejun: Supă de legume, carne de pui la cuptor, salată de crudități, plăcintă cu brânză 5p
- c. Cină: Pește la grătar, legume fierte, fructe 5p

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

În urma aplicării evaluării inițiale:

- rezultatele obținute vor avea o importanță dublă: pe de o parte vor permite cadrului didactic să depisteze lacunele elevilor, iar pe de altă parte acesta va putea elabora programe de recuperare, consolidare și extindere a cunoștințelor;

- este identificată nivelul achizițiilor inițiale ale elevilor prin intermediul competențelor formate, în vederea asigurării demersului educativ pentru etapa imediat următoare în cadrul modulelor de specialitate;
- crearea unei punți de legătură între o stare precedentă și una viitoare în vederea raportării performanțelor elevilor în termen de progres;
- în activitatea didactică vor fi utilizate metode interactive - centrate pe elev, elevii fiind mai receptivi la aceste metode;
- pentru fiecare nouă achiziție se va prezenta relevanța și aplicabilitatea practică a conținuturilor curriculare în practicare meseriei/ la locul de muncă și în viața de zi cu zi.

TEST DE EVALUARE INITIALĂ 5

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentatie

Clasa: a IX-a

Modulul II: Calitate în turism și alimentație

Obiectivele evaluării:

1. Stabilirea relației între conceptele și noțiunile de: calitate, controlul calității, protecția consumatorului;
2. Identificarea elementelor vizate de educația pentru calitatea serviciilor din alimentație;
3. Descrierea calității produselor alimentare;
4. Analiza elementelor ce concură la asigurarea calității serviciilor de alimentație;
5. Prezentarea elementelor ce descriu calitatea serviciului de transport de persoane.

Niveluri cognitive	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Conținuturi						
Calitatea serviciilor din alimentație - generalitati	I.A.-4p	I.C.- 2p	II.2. - 8p			15.56%

Protectia consumatorului		I.B.-10p I.C.-4p II.1 - 10p	II.3.- 6p			33.33%
Stabilirea pretului produselor			III.2. - 10p			11.11%
Traditional si modern in transporturi		III.1. - 18p		III.1. - 6p	III.1 - 6p	33.33%
Siguranta si securitatea in transporturi.	I.A.-2p	I.C.-4p				6.67%
Pondere %	6.67%	53.33%	26.66%	6.67%	6.67%	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I

26 puncte

A. 6 puncte

1. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Gradul de satisfacție al consumatorului reprezintă:

- a) o măsură a perceprii calității produsului;
- b) o măsură a îndeplinirii cerințelor prescrise în standarde pentru acel produs;
- c) o măsură a concordanței prețului plătit cu costurile de fabricație;
- d) o măsură a valorii caracteristicilor tehnice ale produsului.

2. Calitatea unui bun se apreciază prin comparație cu:

- a) calitatea materiilor prime din care este produs bunul;
- b) costurile generate de producerea produsului;
- c) efortul resursei umane pentru al produce;
- d) standardele de calitate pentru acel bun.

3. Una dintre cele mai sigure și mai rapide forme de transport este:

- a) transportul naval;
- b) transportul aerian;
- c) transportul rutier;
- d) transportul feroviar.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate o serie de drepturi ale consumatorului, iar în coloana B sunt menționate explicațiile/semnificațiile acestora. Scrieți, pe foaia cu răsunuri, asociările corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A	Coloana B
1. dreptul la siguranță	a. dreptul de a avea acces la o varietate de produse și servicii, la prețuri stabilite pe baza concurenței
2. dreptul de a fi informat	b. dreptul de a fi protejat împotriva produselor, proceselor sau serviciilor care pun în pericol sanataea sau viața consumatorilor
3. dreptul de a alege	c. dreptul de a obține cunoștințele și abilitățile pe care trebuie să le dețină un consumator informat
4. dreptul de a fi ascultat	d. dreptul de a avea elementele necesare pentru a lua o decizie, pentru a face o alegere
5. dreptul la educație	e. dreptul rezolvării echitabile a revedicărilor justificate
	f. posibilitatea consumatorilor de a-și exprima nemulțumirile referitoare la bunurile și serviciile prestate de comercianți.

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

1. Calitatea produselor se poate evalua și din perspectiva factorilor nutriționali.
2. Produsele ambalate în recipiente din plastic sunt mai bune decât cele ambalate în sticlă.
3. Dreptul de a fi protejat reprezintă dreptul la un mediu natural care să îmbunătățească ceea ce se definește drept calitatea vieții.
4. Standardele de calitate sunt norme tehnice care reglementează calitatea, caracteristicile unui bun.
5. Siguranța și securitatea serviciului de transport este o caracteristică de calitate asigurată în esclusivitate de factorul uman (comportamentul și pregătirea profesională a personalului).

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

24 puncte

II.1

10 puncte

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. Activitatea economică de schimb concretizată prin transferul produselor și efectuarea plășilor reprezintă..... .
2. Localul public în care se îmbină activitatea de producție cu cea de servire și comercializare este..... .
3. Organizația care protejează sănătatea consumatorilor și asigură unele practici pentru obținerea produselor alimentare este
4. Crearea unor condiții optime necesare servirii mesei în vederea consumului desemnează..... .
5. Realizarea preparatelor culinare prin transformarea materiilor prime de origine vegetală și animală în funcție de dorințele clientilor prin anumite procedee tehnologice reprezintă..... .

II.2. 8 puncte

Scrieti, pe foia cu răspunsuri, noțiunile/termenii cu care trebuie să completați spațiile libere din afirmațiile următoare, astfel încât acestea să fie corecte:

1. Igiena alimentelor asigură consumatorului un grad de..... .
2. Calitatea reprezintă ansamblul de ale unui produs sau serviciu.
3. Consumatorul educat, informat și responsabil știe să facă alegeri....., în funcție de condițiile de viață și financiare .
4. Prin activitatea de comercializare se asigură vânzarea către..... a preparatelor obținute prin activitatea de producție.

II.3 6 puncte

Protecția consumatorului este o componentă de bază a programelor de protecție socială:

- a) definiți noțiunea;
- b) enumerați trei instituții responsabile cu rol de protecția consumatorului.

SUBIECTUL III 40 puncte

1. Pe baza textului următor, răspundeți la următoarele întrebări. 30 puncte

“Transportul este o activitate care a apărut odată cu omul. Oamenii din cele mai vechi timpuri au avut nevoie să se deplaseze dintr-un loc în altul sau să care diferite poveri. Creșterea în timp a distanțelor de parcurs, dar și neputința omului de a fi cărăuș sau de a parurge pe jos distanțe foarte mari au dus la apariția mijloacelor de transport. Mersul călare pe cal se mai practică astăzi doar de căscătorii de animale sau de unii tineri din zonele de munte, îndeosebi în cadrul unor obiceiuri de nuntă sau la alte evenimente din domeniul agroturismului. Tot în sfera tradiționalului, se încadrează și famoasele “mocănițe”, trenuri trase de locomotivă cu abur pe linii ferate construite în scop forestier.

Mașinile de epocă se mai pot vedea în zilele noastre doar la unele evenimente, fiind în proprietatea unor colecționari și iubitori de mașini.

Epoca actuală urmează după secolul vitezei, care a însemnat o perioadă cu o evoluție pe toate planurile din domeniul transporturilor, continuată și în prezent.

Infrastructura terestră s-a îmbogățit cu șosele de tipul autostrăzilor și cu marile magistrale feroviare. Acestea sunt dotate cu sisteme de supraveghere, monitorizare, informare moderne, automatizate, cu marcaje și semnale luminoase.

Trenurile moderne de mare viteză circulă pe căile ferate din vestul Europei și din Asia. Acestea ating viteza de circa 300km/h și sunt recunoscute pentru serviciile de calitate practice.

Mijloacele de transport au cucerit toate mediile, inclusiv spațiul extraterestru. Desingul lor a evoluat, motoarele sunt performante. Interiorul mașinilor este mai confortabil, iar

condusul este mult ușurat prin senzori și diferite mecanisme automate (pilot automat, cutie de viteze automată).

În ultimii ani s-au dezvoltat vehicule cu motoare electrice sau hibride pentru diminuarea poluării aerului. Și viteza de deplasare a vaselor a crescut, traseele lungi din trecut se parcurg acum în câteva zile.

Orientarea în spațiu și monitorizarea mijloacelor de transport se face prin sisteme GPS, hărți electronice, ceea ce face că granițele și distanțele să nu mai fie o problemă”.

1. Evidențiați două motive care au condus, în timp, la necesitatea apariției mijloacelor de transport;
2. Prezențați două aspecte care sugerează tradiționalul în sfera transporturilor de persoane;
3. Argumentați evoluția infrastructurii terestre în epoca actuală;
4. Precizați șase aspecte ce evidențiază evoluția remarcabilă a mijloacelor de transport.

2. Calculați prețul plătit de un consumator pentru un meniu servit în restaurant, plecând de la următoarele date: **10 puncte**

- valoarea materialelor (produsele și materiilor prime) utilizate în realizarea preparatelor: 85 lei
- manopera: 50% din valoarea materialelor
- profit: 10% din (valoare materiale + manoperă)

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediere, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I **26 puncte**

A. **6 puncte**

1 - a; 2 - d; 3 - b.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **10 puncte**

1 - b; 2 - d; 3 - a; 4 - f; 5 - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. **10 puncte**

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor:

1 - A; 2 - F ; 3 - F; 4- A; 5 - F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II **24 puncte**

II.1 **10 puncte**

1 - vânzarea; 2 - restaurantul; 3 - Organizația Mondială a Sănătății (OMS);

4 - activitatea de servire; 5 - activitatea de producție.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. **8 puncte**

1 - siguranta; 2 - caracteristici; 3 - corecte; 4 - consumator.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.3. **6 puncte**

- Definiția noțiunii

Răspuns așteptat: un ansamblu de dispoziții privind inițiativa publică sau privată, destinată a asigura și ameliora respectarea drepturilor consumatorului.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- Instituții responsabile cu rol de protecția consumatorului.

Răspuns așteptat: Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului (ANPC), Organizația pentru Protecția Consumatorului (OPC), Organizația Mondială a Sănătății (OMS), Comisia Internațională Codex Alimentarius.

Pentru oricare trei răspunsuri corecte și complete se acordă câte 1 punct (3x1p=3 puncte).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III	40 puncte
----------------------	------------------

1. **30 puncte**

I. Răspuns așteptat: **6 puncte**

- creșterea în timp a distanțelor de parcurs;
- neputința omului de a fi cărăuș;
- imposibilitatea omului de a parurge pe jos distanțe foarte mari;

Pentru oricare două răspunsuri corecte și complete se acordă câte 3 puncte (2x3p=6 puncte).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2. Răspuns asteptat: **6 puncte**

- mersul călare pe cal practicat astăzi doar de crescătorii de animale sau de unii tineri din zonele de munte în cadrul unor obiceiuri și evenimente;
- “mocănițele” - trenuri trase de locomotive cu abur pe linii ferate construite în scop forestier;
- mașinile de epocă - prezente în zilele noastre doar la unele evenimente, fiind în proprietatea unor colecționari.

Pentru oricare două răspunsuri corecte și complete se acordă câte 3 puncte (2x3p=6 puncte).

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct (2x1p= 2 puncte).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

3. Răspuns așteptat: **6 puncte**

- Infrastructura s-a îmbogățit: șosele de tipul autostrăzilor, magistrale feroviare, dotate cu sisteme de supraveghere, monitorizare, informare moderne, automatizate, marcaje și semnale luminoase, macazuri cu schimbare automată, bariere automate, sisteme sonore și luminoase de avertizare.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- 4. Răspuns aşteptat:** **12 puncte**
- trenuri moderne de mare viteză(300km/h);
 - mijloace de transport pentru deplasarea în spațiu extraterestru;
 - designul evoluat;
 - motoare performante;
 - interior confortabil;
 - senzori și diferite mecanisme automate (pilot automat, cutie automată);
 - vehicule cu motoare electrice sau hibride pentru diminuarea poluării aerului;
 - orientarea în spațiu și monitorizarea prin sisteme GPS, hărți electronice etc.

Pentru oricare șase răspunsuri corecte și complete se acordă cate 2 puncte (6x2p=12 puncte)

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- 2. Calculul prețului meniului servit în restaurant:** **10 puncte**

- Formula de calcul: Preț final= valoarea materialelor + manoperă+ profit

Pentru precizarea corectă a formulei de calcul se acordă 1 punct.

- Manoperă: 50% din valoarea materialelor = $50\% \times 85 \text{ lei} = 42,50 \text{ lei}$

Pentru răspuns corect se acordă 3 puncte.

- Profit: 10% din (valoare materialelor + manoperă)= $10\% \times (85 \text{ lei} + 42,50 \text{ lei}) = 12,75 \text{ lei}$

Pentru răspuns corect se acordă 3 puncte.

- Preț meniu: $85 \text{ lei} + 42,50 \text{ lei} + 12,75 \text{ lei} = 140,25 \text{ lei}$

Pentru răspuns corect se acordă 3 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL

Evaluarea reprezintă un proces complex care nu se reduce la notare, implicând un sir de măsuri, comparații, judecăți de valoare pe baza cărora se pot adopta decizii menite să optimizeze atât activitatea profesorului cât și a fiecărui elev în parte. Ea este parte integrantă a procesului de instruire.

De aceea, profesorul trebuie să posede o strategie a evaluării, adică să ştie când evaluează, sub ce formă, cu ce metode și mijloace, cum valorifică rezultatele obținute.

La finalul unei evaluări trebuie să se schimbe ceva atât în activitatea profesorului, a elevului, cât și în procesul de instruire ca atare. Aceasta înseamnă că evaluarea poate fi înțeleasă și ca reprezentând explicarea rezultatelor obținute și predicția rezultatelor probabile în acțiunile viitoare.

Așadar rezultatele obținute în urma aplicării testului inițial trebuie să se oglindească atât în activitatea de proiectare didactică, în speță în planificarea calendaristică și a unităților de învățare, cât și în realizarea activităților de învățare, a metodelor selectate în vederea unei învățări conștiente, stimulării creativității și dezvoltării capacitaților cognitive de ordin superior.

De cele mai multe ori rezultatele testului inițial indică o pondere scăzută la elevi a atingerii nivelurilor cognitive superioare (aplicare, analiză, evaluare), situație în care profesorul trebuie să aloce mai multe ore conținuturilor învățării care solicită operații de demonstrare, generalizare, calcul, comparare, justificare, argumentare etc.

Exemple de conținuturi ale învățării din cadrul modulului „Calitate în turism și alimentație” care necesită alocarea unui număr mai mare de ore:

- Calitatea produselor și serviciilor:
 - ✓ Caracteristicile serviciilor: diferențele de bază între bunuri și servicii, caracteristici de calitate a serviciilor
- Valoarea nutritivă a produselor alimentare:
 - ✓ Calcularea valorii calorice a alimentelor
- Verificarea calității produselor și serviciilor
- Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor

Se recomandă utilizarea în realizarea activităților de învățare a metodelor care solicită nivelurile cognitive superioare, cum ar fi: studiul de caz, problematizarea, brainstormingul, Cubul, Turul galeriilor, Explozia stelara, Copacul ideilor etc.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 6

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Obiectivele evaluării:

1. *Identificarea factorilor nutrivi ai produselor alimentare*
2. *Calcularea aportului caloric al unui produs alimentar*
3. *Descrierea caracteristicilor organoleptice ale unui produs alimentar*

4. Deducerea relației dintre caracteristicile senzoriale ale produselor alimentare, analizatorul senzorial și organul de simț corespunzător

5. Analizarea etichetei nutriționale a unui produs alimentar

Matricea specificațiilor pe cele 5 niveluri cognitive din taxonomia Bloom-Anderson revizuită (amintire, înțelegere, aplicare, analiză, evaluare) și conținuturi este următoarea:

Niveluri cognitive \ Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Valoarea nutritivă a produselor alimentare	I.A.1. I.A.2.	I.C.1. II.1.1.	II.2.a. II.2.b. II.2.c.			33,33 %
Caracteristiciile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare Verificarea calității produselor și a serviciilor		I.B.1. I.B.2. I.B.3. I.B.4. I.C.2. I.C.3. II.1.2. II.1.3.			III.A.1. III.A.2. III.A.3.	52,38 %
Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor		I.C.4.		III.B.1. III.B.2.		14,29 %
Pondere %	9,52%	52,38%	14,29%	9,52%	14,29%	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 40 minute

SUBIECTUL I**30 puncte****A.****6 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 2) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Gustul dulce al fructelor este dat de:

- a) glucide;
- b) lipide;
- c) săruri minerale;
- d) vitamine.

2. O sursă importantă de vitamina C pe timpul iernii este:

- a) carnea;
- b) cartoful;
- c) oul;
- d) orezul.

B.**12 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate tipuri de legume, iar în coloana B sunt enumerate caracteristici organoleptice.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asociările corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A - Tipuri de legume	Coloana B - Caracteristici organoleptice
1. ardei	a. căpătâni sub formă de inflorescență, proaspete, sănătoase, curate, zvântate, complet formate, bine îndesate, fără frunzulițe
2. cartof	b. fructul foarte zemos și cărnos, acoperit cu o pielă subțire, cerată, cu forme diferite, în funcție de soi
3. țelină	c. tuberculi întregi, uniformi, cu suprafață netedă, cu forme diferite în funcție de soi
4. conopidă	d. fructul mai puțin cărnos, cu cavități interioare, are consistență moale, mijlocie sau tare (crocantă)
	e. rădăcină aproape sferică acoperită cu o coajă alb-gălbuiie sau alb-cenușie

C.**12 puncte**

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 4.

4. Carnea și preparatele din carne, oul, laptele și produsele lactate sunt bogate în proteine complete.
5. Carnea grasă de porc, mierea de albine, ciocolata sunt recomandate în alimentația persoanelor obeze.
6. Orezul, făina și pastele făinoase sunt alimente perisabile.
7. Prin formă, grafică, culoare, mesajele conținute, ambalajul trebuie să atragă atenția consumatorului și să-l determine să cumpere.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 4, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II**20 puncte**

II.1. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

6 puncte

1. Legumele sunt o sursă importantă de*a*.... care favorizează tranzitul intestinal.
2. Carnea de pește are o digestibilitate mai*b*.... decât carnea de pasăre.
3. Prin analiza olfactivă se determină*c*.... produselor alimentare.

II.2. Calculați aportul caloric a unei porții de salată de fructe proaspete formată din 60 g căpșuni, 70 g pepene galben și 50 g afine, știind că:

14 puncte

- a. valoarea calorică a 100 g căpșuni este 43 kcal
- b. valoarea calorică a 100 g pepene galben este 23 kcal
- c. valoarea calorică a 100 g afine este 66 kcal

SUBIECTUL III**40 puncte**

A. Citiți cu atenție următorul text și răspundeți la întrebări.

28 puncte

Principalele proprietăți ale mărfurilor alimentare sunt: organoleptice (senzoriale), fizice, chimice, tehnologice, biologice, estetice.

Proprietățile senzoriale sunt foarte importante pentru mărfurile alimentare având rol de influențare a deciziei de acceptare (cumpărare) a produsului și de declanșare a apetitului. Caracteristicile senzoriale: aspect, consistență, culoare, miros, gust, sunt apreciate prin intermediul analizatorilor: vizual, auditiv, tactil, olfactiv, gustativ care transmit informații sistemului nervos central, determinând decizia.

Proprietățile vizuale ale mărfurilor alimentare se determină cu ajutorul ochiului și pot fi: aspectul exterior și în secțiune, forma, mărimea, culoarea, consistența.

Proprietățile olfactive ale mărfurilor alimentare se determină cu ajutorul nasului și pot fi: miros slab dulceag, miros pronunțat de flori și fructe, miros pătrunzător, miros neplăcut etc.

Proprietățile gustative se determină cu ajutorul papilelor gustative de pe limbă și se împart în patru senzații de bază: sărat, acru, dulce și amar, provocate de substanțele pure și senzații derivate (mixte) provocate de amestecul substanțelor pure.

Aroma este o caracteristică complexă gustativ-olfactivă, specifică produselor alimentare. Ea este o senzație generată de proprietățile unor substanțe care stimulează unul sau ambele simțuri, pentru gust și/sau miros.

Proprietățile tactile sunt determinate de sensibilitatea tactilă a pielii. Senzația tactilă este datorată terminațiilor nervoase libere și este percepță după caz, prin intermediul pipăitului (palpării) sau prin masticație.

Datorită importanței fiziologice și comerciale a acestor caracteristici, tehniciile de analiză senzorială a calității produselor s-au dezvoltat foarte mult deoarece influențează decizia consumatorului de acceptare sau respingere a unui produs alimentar.

1. Indicați care sunt caracteristicile organoleptice ale unui produs alimentar.
2. Pentru fiecare caracteristică senzorială analizată, realizați corelația cu analizatorul și organul de simț corespunzător.
3. Deducreți care sunt analizatorii, organele de simț și caracteristicile organoleptice implicate în determinarea aromei produselor alimentare.

B.

12 puncte

Creșterea interesului consumatorilor pentru identificarea precisă a aportului de substanțe nutritive și a valorii energetice a alimentelor a dus la apariția etichetei nutriționale.

În figura 1 și figura 2 este prezentat ambalajul produsului praline Mozart.

1. Analizați ambalajul produsului praline Mozart și deduceți gramajul unei bomboane știind că în cutie sunt 10 bucăți.
2. Analizați eticheta nutrițională și determinați valoarea energetică a unei praline Mozart.



Fig. 1.

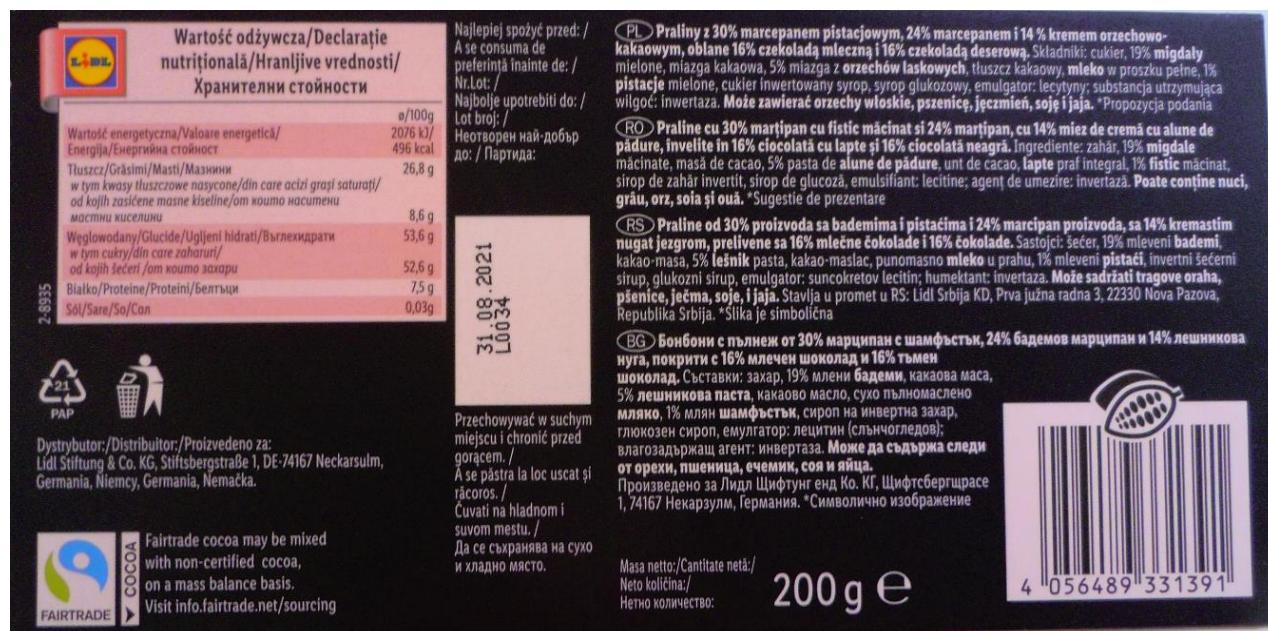


Fig. 2.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermedii, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	30 puncte
A.	6 puncte
1 - a; 2 - b. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
B.	12 puncte
1 - d; 2 - c; 3 - e; 4 - a. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
C.	12 puncte
Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor 1 - A; 2 - F; 3 - F; 4 - A. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	

SUBIECTUL II	20 puncte
II.1.	6 puncte
a - fibre alimentare/celuloză; b - bună; c - miroslu. <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	

II.2.	14 puncte
Aportul caloric a unei porții de salată de fructe proaspete formată din 60 g căpșuni, 70 g pepene galben și 50 g afine:	

a. valoarea calorică a 60 g căpșuni este:

$$\frac{100}{60} = \frac{43}{VC\ căpșuni}$$

$$VC\ căpșuni = \frac{60 \times 43}{100} = 25,8\ kcal$$

b. valoarea calorică a 70 g pepene galben este:

$$\frac{100}{70} = \frac{23}{VC\ pepene\ galben}$$

$$VC\ pepene\ galben = \frac{70 \times 23}{100} = 16,1\ kcal$$

c. valoarea calorică a 50 g afine este:

$$\frac{100}{50} = \frac{66}{VC\ affine}$$

$$VC\ affine = \frac{50 \times 66}{100} = 33\ kcal$$

Pentru fiecare ecuație de calcul corectă și completă se acordă câte **1 puncte**. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte **2 puncte**. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte **1 puncte**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

Pentru fiecare unitate de măsură precizată corect se acordă câte **1 puncte**. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

Valoarea calorică a salatei de fructe este:

$$VC_{salată\ fructe} = 25,8 + 16,1 + 33 = 74,9\ kcal$$

Pentru răspuns corect și complet se acordă **1 punct**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

Pentru precizarea corectă a unității de măsură se acordă **1 puncte**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

SUBIECTUL III

40 puncte

A.

28 puncte

1. Indicați care sunt caracteristicile organoleptice ale unui produs alimentar.

Răspuns așteptat: Caracteristicile organoleptice (senzoriale) ale unui produs alimentar sunt: aspectul, consistența, culoarea, mirosul și gustul.

2. Pentru fiecare caracteristică senzorială analizată, realizați corelația cu analizatorul și organul de simț corespunzător.

Răspuns așteptat:

- a. Aspectul, forma se determină cu ajutorul analizatorului vizual, organul de simț corespunzător este ochiul.
- b. Culoarea se determină cu ajutorul analizatorului vizual, organul de simț corespunzător este ochiul.
- c. Mirosul (miros slab dulceag, miros pronunțat de flori și fructe, miros pătrunzător, miros neplăcut etc) se determină cu ajutorul analizatorului olfactiv, organul de simț corespunzător este nasul.
- d. Gustul (sărăt, acru, dulce și amar) se determină cu ajutorul analizatorului gustativ, organul de simț corespunzător este limba/papilele gustative de pe limbă.
- e. Consistența se determină cu ajutorul analizatorului gustativ, organul de simț corespunzător este limba/papilele gustative de pe limbă și cu ajutorul analizatorului tactil, organul de simț este pielea.

3. Deducreți care sunt analizatorii, organele de simț și caracteristicile organoleptice implicate în determinarea aromei produselor alimentare.

Răspuns așteptat: Aroma produselor alimentare se determină cu ajutorul analizatorului gustativ și a analizatorului olfactiv, organele de simț corespunzătoare sunt limba și nasul, caracteristicile organoleptice determinate sunt gustul și mirosul.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 12 puncte

1. Din analiza ambalajului rezultă: cutia de bomboane are 200 g; în cutie sunt 10 bomboane; gramajul unei bomboane Mozart este:

$$200 : 10 = 20 \text{ g}$$

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru precizarea corectă a unității de măsură se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2. Din analiza etichetei nutriționale rezultă că valoarea energetică a 100 g produs este 496 kcal; valoarea energetică a unei praline Mozart este:

$$\frac{100}{20} = \frac{496}{VC \text{ pralină Mozart}}$$

$$VC \text{ pralină Mozart} = \frac{20 \times 496}{100} = 99,20 \text{ kcal}$$

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru precizarea corectă a unității de măsură se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

Subiectele propuse sunt accesibile, de cultură generală și de specialitate, urmărind să evidențieze ce știu elevii la începutul clasei a IX-a, pentru a-i încuraja și apropia de modulele de specialitate din domeniul Turism și alimentație.

- Analiza și interpretarea rezultatelor testului pe cele trei tipuri de itemi (obiectivi, semiobiectivi și subiectivi) vor oferi informații privind nivelul la care elevii cunosc noțiunile de specialitate, care constituie baza pentru acumularera de noi cunoștințe la modulul Calitatea în turism și alimentație.

- Reluarea termenilor de specialitate și folosirea lor în diferite contexte, situații problemă și exemple personale, vor contribui la înțelegerea și reținerea mai ușoară a acestora.
- Realizarea aplicațiilor practice utilizând mostre de produse vor contribui la consolidarea termenilor tehnici și de specialitate și vor asigura dezvoltarea abilităților de comunicare, lucrul în echipă și utilizarea documentației de specialitate.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 7

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul III: Structuri de primire turistică

Scopul evaluării: stabilirea măsurii în care elevii utilizează noțiuni de bază referitoare la unitățile de alimentație

Evaluarea inițială pentru modulul **Structuri de primire turistică** are drept scop cunoașterea potențialului de învățare al elevului la începutul programului de instruire la intrarea în învățământul tehnologic, **domeniul servicii**. Eterogenitatea pregătirii elevilor, asigurare „continuității” în formarea/ dezvoltarea competențelor și nevoia de anticipare a procesului didactic adaptat posibilităților elevului reprezintă condiții ale proiectării evaluării inițiale/ predictive.

Obiectivele evaluării inițiale îl constituie acele competențe formate anterior și care reprezintă *premise* pentru dezvoltarea competențelor specifice domeniului servicii. Competențele formate anterior, formal sau informal, vor ajuta profesorul în realizarea programului de învățare centrată pe elev astfel încât la finalul parcurgerii modulului fiecare elev să-și fi dezvoltat integral competențele prevăzute în cuprinsul acestuia.

Matricea de specificații realizează corespondența dintre competențele corespunzătoare nivelurilor taxonomici și unități de învățare/ concepte-cheie/ conținuturi/ teme:

Competențe vizate:

- C1. *Identificarea tipurilor de unități de alimentație*
- C2. *Calcularea numărului de unități de alimentație existente*
- C3. *Descrierea unității de alimentație*
- C4. *Caracterizarea unităților de alimentație*
- C5. *Analizarea restaurantului*

Testul de evaluare inițială pentru clasa a IX-a la modului **Structuri de primire turistică** urmărește atingerea următoarelor obiective:

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea tipurilor de unități de alimentație
2. Calcularea numărului de unități de alimentație existente
3. Descrierea ținutei ospătarului
4. Compararea unităților de alimentație și a elementelor de decor și ambient
5. Analizarea restaurantului cu specific local

Matricea de specificații

Niveluri cognitive \ Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Itemi	Pondere %
1. Clasificare a unităților de alimentație	I.A.1 I.A.2 2 itemi (4 puncte)		II.1.1 II.1.2 II.1.3 3 itemi (18 puncte)		III.1.1 1 item (8 puncte)	6 itemi	33,3%
2. Caracterizarea unităților de alimentație	I.C.1 I.C.2 I.C.3 I.C.4 4 itemi (8 puncte)	I.B.1 I.B.2 I.B.3 I.B.4 4 itemi (8 puncte)	III.2 1 item (20 puncte)	II.2 1 item (12 puncte)	III.1.2 III.1.3 2 itemi (12 puncte)	12 itemi	66,7%
Total itemi	6 itemi	4 itemi	4 itemi	1 item	3 itemi	18 itemi	100%
Punctaj total	12 puncte	8 punct	38 puncte	12 puncte	20 puncte		90 puncte
Pondere %	13,4	8,8	42,2	13,4	22,2	100%	

Test de evaluare inițială

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 40 minute

SUBIECTUL I

20 puncte

A.

4 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1-2) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Turismul face parte din:

- a) sectorul primar;
- b) sectorul secundar;
- c) sectorul terțiar;
- d) sectorul cuaternar.



2. Unitățile de alimentație se clasifică:

- a) pe categorii;
- b) pe stele și flori(margarete);
- c) pe categorii și stele;
- d) pe categorii și flori(margarete).



B.

8 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate tipuri de unități de alimentație, iar în coloana B sunt enumerate elementele de decor/ambient specifice cu răspunsuri, asocierea corectă dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A	Coloana B
Tipuri de unități de alimentație	Elementele de decor/ambient specifice
1. Crama 	a. amenajată în aer liber, cu mobilier ușor care se integrează în peisaj

2. Berăria		b. dotată cu mobilier din lemn masiv, peretii decorati cu vase de lut, stergare, etc
3. Restaurant lacto-vegetarian		c. ambientul și decorul sunt realizate cu butoiae și distribuitoare, halbe
4. Grădina de vară		d. decor simplu în concordanță cu nivelul de confort
		e. rotisorul ca element de producție se află la vedere în salonul de servire

C.

8 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 4

1. La un restaurant cu autoservire, fluxul consumatorilor este dirijat, iar plata se face după alegerea produselor.
2. Crama este amplasată de regulă la demisolul sau subsolul vechilor clădiri.
3. Serviciile de alimentație cuprind activitatea de producție, activitatea de comercializare(vânzare) și activitatea de servire.
4. O unitate de alimentație poate funcționa numai integrată într-un complex hotelier.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 4, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II**30 puncte**

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

18 puncte

1. Restaurantul(1).....este o unitate gastronomică care oferă un sortiment variat de preparate culinare din pește.
2. Într-un restaurant lacto-vegetarian se oferă preparate culinare realizate din.....(2)....., ouă și(3).....
3. Meniul reprezintă toate.....(4)....culinare, servite de o(5).....la o singură.....(6).....

II.2.**12 puncte**

Ținuta personalului din procesul servirii constituie una din cerințele principale de prezentare ale lucrătorului din restaurant. Analizând imaginea alăturată identificați elementele ținutei vestimentare clasice de zi pentru chelner și chelneriță.

**SUBIECTUL III****40 puncte****1.****20 puncte**

Restaurantul cu specific local pune în valoare bucătăria unei zone geografice din țară sau a unor tipuri tradiționale de unități(cramă-ex. Crama Vânătorul, colibe-ex. Coliba Haiducilor, șuri-ex. Șura Dacilor, etc). Uniforma personalului este în concordanță cu specificul unității.

Sortimentul de preparate și băuturi cuprinde gama sortimentală a mâncărilor tradiționale, vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă, servite în ulcioare, carafe, căni.

Ambientul și decorul este evidențiat prin îmbinarea cadrului natural cu cel arhitectural în construcții, finisaje inspirate din modelul popular(piatră, bolovani de râu, lemn, cărămidă, trestie, stuf, răchită, etc)

Mobilierul și obiectele de inventar sunt din lemn, ceramică,

- a. În concordanță cu zonele geografice ale României identificati **4 restaurante cu specific local.** **8 p**
- b. Pornind de la exemplele de unități traditionale menționă cum ar arăta uniforma(ținuta) ospătarilor?

6 p

- c. Dați exemple de trei preparate (preparat lichid, preparat de bază, desert) din cadrul unui meniu pentru prânz (dejun) tradițional din zona geografică în care locuți sau o zonă la alegere. **6 p**

2. 20 puncte

La 1 noiembrie 2020 în România existau 46.000 de localuri (restaurante, cafenele, baruri și alte tipuri de unități de profil). Din total, 55% sunt restaurante, iar restul sunt alte tipuri de unități de alimentație.

În prezent sunt 6.000 de localuri doar în București. În toată zona rurală a României sunt de două ori mai puține unități, deși aici trăiește peste jumătate din populația țării.

Calculați :

- Numărul de restaurante și numărul unităților din celelalte categorii. **10 p**
- Ce procent reprezintă numărul localurilor din București din totalul acestora? **5 p**
- Numărul de localuri existente în zona rurală a României. **5 p**

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se puntează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 20 puncte

A. **4 puncte**

1 - c; 2 - b;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **8 puncte**

1 - b; 2 - c; 3 - d; 4 - a.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

**C.
puncte**

8

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - A; 3 - A; 4- F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. 18 puncte

- (1) pescăresc;
- (2) lapte;
- (3) legume;
- (4) preparate,
- (5) persoană
- (6) masă

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. 12 puncte

Ținuta de serviciu clasică de zi (chelner/chelneriță):

- a. Camașă albă/bluză albă
- b. Cravată/ fundiță
- c. Pantalon negru/fustă neagră
- d. Șosete negri/ciorapi culoarea piciorului
- e. Ecuson
- f. Încăltăminte neagră

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

40 puncte

1. 20 puncte

- a. 8p**

Restaurant bucovinean, Restaurant dobrogean, Restaurant moldovenesc, Restaurant maramureșan, Restaurant ardelenesc, Restaurant băնățean, Restaurant muntenesc, Restaurant cu specific din zona Crișurilor, Restaurant oltenesc.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

b. 6 p

Cramă-costum popular(costum de vânător), Colibă-costum de haiduc, Șură-costum de daci.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

c. 6p

Exemplu: Meniu din Bucovina

Preparat lichid: Ciorbă rădăuțeană

Preparat de bază:Ciulama de hribi cu mămăliguță și salată de ardei copți

Desert:Pananași cu smântână și dulceață de afine

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2. 20 puncte

a. 10 p

Numărul de restaurante și numărul unităților din celelalte categorii.

25.300 și 20.700

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b. 5 p

Ce procent reprezintă numărul restaurantelor din București din totalul acestora?

13,04%

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c. 5 p

Numărul de localuri existente în zona rurală a României.

3.000

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIÁL:

Interpretarea testului iniáial

- **1 - 10 puncte** - nivel mediu - (deþine cunoþtinþe minime legate de procesul de evaluare)
- **11 - 17 puncte** - nivel avansat - (cunoþte și înþelege termeni, fapte, proceduri referitoare la procesul de evaluare)
- **18 - 20 puncte** - nivel experimentat - (cunoþte și înþelege termeni, fapte, proceduri referitoare la procesul de evaluare și este capabil să le aplice)

Rezultatul testului pune în evidenþă progresul / regresul înregistrat de elev într-o perioadă de timp, constituind și un indicator de eficienþă a activităþii profesorului, deoarece oferă, pe baza unor măsurători și aprecieri, informaþii pertinente cu privire la modul de realizare a obiectivelor didactice, la direcþiile de intervenþie de perspectivă a cadrelor didactice pentru ameliorarea și/sau optimizarea demersurilor instructiv-educative.

Modalităþi concrete de remediere

- Integrarea unor anumiþi termeni în enunþuri noi pentru a clarifica termenii de specialitate;
- Aplicarea unor metode interactive - centrate pe elev/ lucru diferenþiat pentru elevii cu grad diferit de înþelegere și lacune;
- Evaluarea continuă și periodică a tuturor elevilor prin fiþe de evaluare care urmăresc mai multe categorii de itemi: subiectivi, obiectivi și semiobiectivi;
- Realizarea de eseuri pentru elevii de clasa a IX a:
 - miniproiecte, referate, vizite de studiu
 - ore de pregătire suplimentară cu elevii cu rezultate peste media clasei, pentru obþinerea de performanþe
 - ore de pregătire suplimentară cu elevii cu rezultate sub media clasei pentru recuperarea decalajelor
 - recuperarea noþiunilor „lipsă” pe parcursul anului școlar prin portofolii personale
- Colaborarea cu dirigintele, Consilierul psihopedagogic, Consiliul profesorilor clasei și cu Comitetul de părinþi ai clasei pentru a găsi soluþia recuperării pentru elevii cu dificultăþi de percepþie și scriere.

Evaluarea inițială este folosită pentru a stabili dacă elevii au pregătirea necesară creării premiselor favorabile studiului noilor discipline de specialitate.

Această evaluare a oferit elevului, dar și profesorului o reprezentare a potențialului de învățare, dar și a eventualelor lacune ce trebuie completate ori a unor aspecte ce necesită corectare sau îmbunătățire (programe de recuperare).

Prin această evaluare inițială nu mi-am propus aprecierea performanțelor globale ale elevilor și nici ierarhizarea lor.

Șansa atingerii scopului evaluării inițiale este cu atât mai mare cu cât profesorul reușește să-i determinăm pe elevi să fie receptivi și să înțeleagă importanța evaluării școlare, tratând cu seriozitate rezolvarea sarcinilor propuse.

Fiindcă au fost anunțați de la început că notele la evaluarea inițială nu vor fi trecute în catalog, elevii nu s-au concentrat în mod expres asupra rezolvării cu succes a subiectelor, nu a reișit să înțeleagă că, de fapt, este un exercițiu util activității de învățare (rezolvarea corectă a subiectelor, încadrarea în timpul de lucru, ansamblul cerințelor privind redactarea unei lucrări scrise, etc.), concluziile evaluării fiind premisa pentru progresele ulterioare.

A învăța nu doar pentru notă ci, în primul rând, din dorința de A ȘTI, A CUNOAȘTE, este un real progres în dezvoltarea psihică și activitatea școlară a elevului!

Un interval mai larg de timp pentru desfășurarea evaluării cu aplicarea testelor și corectarea lor ar fi binevenit atât pentru elevi cât și pentru profesori, cu posibilitatea evitării aglomerărilor și atenuării stresului.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 8

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul III: Structuri de primire turistică

Obiectivele evaluării:

1. *Identificarea unităților de cazare*
2. *Identificarea unităților de alimentație*
3. *Descrierea unităților cu funcții de cazare și alimentație*
4. *Compararea caracteristicilor unităților de primire*

Niveluri cognitive \ Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Unități de cazare/caracterizare, clasificare	10	15	5	10	10	50
Unități de alimentație/ caracterizare , clasificare	10	15	5	10	10	50
Pondere %	20	30	10	20	20	100%

- Toate subiectele sunt obligatorii.
- Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I

40 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, scrieți pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Identificați elementele care contribuie la asigurarea confortului unei camere de hotel:

- aglomerația spațiilor de primire
- mijloace de transport
- armonia și echilibrul degajate de amenajarea interioară
- agenția de turism

2. Curățenia în camerele unui hotel este realizată de:

- ospătar
- cameristă
- recepționer
- bagajist

B.

20 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate unitățile de primire, iar în coloana B sunt enumerate caracteristici ale acestora

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asociările corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A-unități de primire	B-caracteristici unități de primire
1. cofetăria	a) este amplasată în zonele de mare și munte
2. satul de vacanță	b) se servesc produse precum: prăjituri, fursecuri, cozonaci, bomboane
3. cabana	c) pune în valoare tradițiile culinare ale unei națiuni
4. restaurant cu specific național	d) amplasată în zonele montane, pe traseele turistice
	e) comercializează numai preparate dietetice

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5

1. Restaurantul este unitatea care asigura cazarea turiștilor.
2. Hotelul poate avea 1,2,3,4,5,6,7 stele.
3. Campingurile sunt structuri de primire turistică care asigură cazarea turiștilor în corturi sau rulote.
4. Pizzeria este o unitate de alimentație de tip fast-food.
5. Friteuza este un utilaj destinat porționării materiilor prime.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II**20 puncte**

II.

10 puncte

1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. este o persoană care efectuează o călătorie de agrement.
2. este angajatul din unitățile de alimentație care servește clienții la masă.

II.

10 puncte

2. În cadrul unui hotel, activează următoarele categorii de personal: ospătari, cameriste, recepționeri, portari, bagajisti, bucătari, lenjereasă, cofetar, patiser, barman. Identificați lucrătorii care își desfășoară activitatea în unitățile de cazare și lucrătorii care își desfășoară activitatea în unitățile de alimentație.

Lucrătorii care:

- își desfășoară activitatea în unitățile de cazare
- își desfășoară activitatea în unitățile de alimentație

SUBIECTUL III**30 puncte**

III.A.

24 puncte

A. *Pensiunile turistice sunt structuri de primire turistică, cu o capacitate de cazare de până la 10 camere, cu un număr maxim de 30 de locuri în mediul rural și până la 20 de camere în mediul urban, care funcționează în locuințele cetătenilor sau în clădiri independente. Ele asigură cazarea turiștilor în spații special amenajate precum și pregătirea și servirea mesei.*

Pensiunile agroturistice (echivalentul fermelor turistice) sunt pensiunile care pot asigura, în afară de cazare, o parte din alimentația turiștilor cu produse provenite din producția proprie (ouă și lapte, carne și legume din producția locală). Turiștii au posibilitatea participării la diferite activități precum: culesul legumelor și al fructelor, practicarea unor meșteșuguri tradiționale, participare la diferite sărbători locale și observarea tradițiilor existente în comunitatea locală.

Amplasarea pensiunilor turistice și a pensiunilor agroturistice trebuie realizată în locuri ferite de surse de poluare.

1. Indicați cele două medii în care pot fi amplasate pensiunile turistice.
2. Explicați care este diferența între pensiunile turistice și pensiunile agroturistice.
3. Indicați câteva activități desfășurate în pensiunea agroturistică la care pot lua parte și turiștii

III.B. 6 puncte

B. Realizați un slogan (mesaj/ imagine) de promovare pentru o pensiune agroturistică având următoarele caracteristici.

- Să aibă un înțeles și o imagine clară
- Să fie distinct
- Să fie credibil

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 40 puncte

A. 10 puncte

1 - c; 2 - b;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0

B. 20 puncte

1 -b; 2 -a; 3 - d; 4- c

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 -F; 2 -A; 3 -A; 4- A; 5- F

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II **20 puncte**

II.1. **10 puncte**

- A. Turistul
- B. Ospătarul sau chelnărul

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. **10 puncte**

Numărul de lucrători care:

- își desfășoară activitatea în unitățile de cazare: cameriste, recepcioneri, portari, bagajisti, lenjereasă.
- își desfășoară activitatea în unitățile de alimentație: ospătari, bucătari, cofetar, patiser, barman.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte un punct. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte un punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III **30 puncte**

A. **24 puncte**

1. Rural și urban
2. Pensiunile agroturistice pot asigura, în afară de cazare, o parte din alimentația turiștilor cu produse provenite din producția proprie.
3. Culesul legumelor și al fructelor, practicarea unor meșteșuguri tradiționale, participare la diferite sărbători locale și observarea tradițiilor existente în comunitatea locală.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 8 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **6 puncte**

Mesajul să creeze o imagine favorabilă pensiunii și zonei de destinație.

Mesajele pozitive care evocă fericirea, sentimentul realizării, veselia tind să fie mai eficiente decât mesajele pe un ton negativ.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 6 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 3 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 9

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul III: Structuri de primire turistică

Evaluarea inițială pentru modulul **Structuri de primire turistică** are drept scop cunoașterea potențialului de învățare al elevului la începutul clasei a IX a, la intrarea în învățământul tehnologic, **domeniul servicii**.

Eterogenitatea pregătirii elevilor, asigurarea „continuității” în formarea/ dezvoltarea competențelor și nevoia de anticipare a procesului didactic adaptat posibilităților elevului reprezintă condiții ale proiectării evaluării inițiale/ predictive.

Competențele formate anterior, formal sau informal, vor ajuta profesorul în realizarea programului de învățare centrată pe elev astfel încât la finalul parcurgerii modulului fiecare elev să-și fi dezvoltat integral competențele prevăzute în cuprinsul acestuia.

Obiectivele evaluării inițiale îl constituie acele competențe formate anterior și care reprezintă *premise* pentru dezvoltarea competențelor specifice domeniului servicii.

Matricea de specificații realizează corespondența dintre competențele corespunzătoare nivelurilor taxonomice și unități de învățare/ concepte-cheie/ conținuturi/ teme:

COMPETENȚE VIZATE:

- C1.** Identificarea tipurilor de unități de cazare
- C2.** Calcularea numărului de unități de cazare existente
- C3.** Descrierea unității de cazare
- C4.** Caracterizarea unităților de cazare
- C5.** Analizarea hotelului

OBIECTIVELE EVALUĂRII:

- O1.** analizează componentele structurii deprimire cu funcțiuni de cazare
- O2.** identifică unități de cazare
- O3.** monitorizează activitățile ce se desfășoară în cadrul unităților de cazare

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti (identificare , definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare , explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare , selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Itemi	Pondere
1.Clasificarea unităților de cazare	I.A.1 I.A.2 2 itemi (4 puncte)		II.1.1 II.1.2 II.1.3 3 itemi (18 puncte)		III.1.1 1 item (8 puncte)	6 itemi	33,3
Caracterizarea unităților de cazare	I.C.1 I.C.2 I.C.3 I.C.4 4 itemi (8 puncte)	I.B.1 I.B.2 I.B.3 I.B.4 4 itemi (8 puncte)	III.2 1 item (20 puncte)	II.2 1 item (12 puncte)	III.1.2 III.1.3 2 itemi (12 puncte)	12 itemi	66,7
Total itemi	6 itemi	4 itemi	4 itemi	1 item	3 itemi	18 itemi	100%
Total punctaj	12 p	8 p	38 p	12 p	20 p		90p
Pondere %	13,4	8,8	42,2	13,4	22,2	100%	

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 40 minute

SUBIECTUL I**20 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1-2) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns. **4 puncte**

1. Turismul face parte din:

- e) sectorul primar;
- f) sectorul secundar;
- g) sectorul terțiar;
- h) sectorul cuaternar.

2. Unitățile de cazare se clasifică:

- e) pe categorii;
- f) pe categorii și stele;
- g) pe stele și flori (margarete);
- h) pe categorii și flori (margarete).

B.**8 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate tipuri de unități de cazare, iar în coloana B sunt enumerate caracteristici ale unității de cazare. Asociați corect cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A Tipuri de unități de cazare	Coloana B Caracteristicile unității de cazare
1. Hotel 	a. clădiri situate în gospodăriile localnicilor sau construcții independente având arhitectura zonei
2. Motel 	b. perimetru îngrădit în cadrul căruia se află: spații parcate pentru amplasarea cortului sau rulotei

3. Vila 	c. construcția acestuia este dezvoltată, de regulă, pe orizontală, fiind proiectată astfel încât să permită parcare în siguranță a mașinilor
4. Pensiune turistică rurală 	d. construcție cu arhitectură specifică ce dispune de spații de parcare, de spații verzi, grădini și curți.
	e. este compus din apartamente sau garsoniere construite și dotate astfel încât să asigure păstrarea și prepararea alimentelor, precum și servirea mesei în incinta acestora

C.

8 puncte

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 4, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

1. Pensiunea turistică urbană este amplasată în zone turistice cu potențial turistic ridicat.
2. Motelul (1-3 stele) are o capacitate mare.
3. Popasul turistic este un perimetru îngrădit în cadrul căruia sunt amplasate căsuțe din lemn.
4. Cabana este amplasată în centrul orașului.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

18 puncte

1. Structura de primire turistică(1)..... este cu dotări simple, adaptate cerințelor tinerilor.
2. Turiștii automobilisti aflați în tranzit sau în week-end se pot înnopta în unitatea(2)....., unitate clasificată 1-3 stele.

3. Buna funcționare a unui hotel presupune existența a trei compartimente de bază: (3).....,(4)...., tehnicul.
4. Capacitatea(5)...., este relativ redusă, este clasificată(6)..... stele, fiind o construcție cu o arhitectură specifică zonei montane.

II.2.

12 puncte

Analizând imaginea alăturată identificați structura de primire turistică cu funcțiune de cazare:

- tipul unității
- categoria (număr de stele/ flori)
- amplasarea
- capacitatea (în funcție de număr de stele/ flori identificate)
- tipul de clienți care înnopetează într-o structură de primire turistică cu funcțiune de cazare de acest tip
- 2 servicii oferite clientilor



SUBIECTUL III

40 puncte

1. La 31 iulie 2020 existau 8610 structuri de primire turistică cu funcțiuni de cazare, cu 208 mai multe decât la aceeași dată a anului 2019, din care, 1729 pensiuni turistice, 1599 hoteluri, 752 vile turistice, 458 bungalouri, 328 hosteluri, 226 cabane turistice, 214 moteluri și 282 alte tipuri de structuri de cazare turistică, restul pensiuni agroturistice.

20 puncte

Calculați :

- d. Numărul de structuri de primire turistică la 31 iulie 2019. **6 p**
- e. Numărul de pensiuni agroturistice. **6 p**
- f. Ce procent reprezintă numărul hoteluri din totalul structurilor de primire turistică cu funcțiune de cazare? **8 p**

2. *Pensiune turistică* este o structură de primire turistică cu activitate permanentă, având o capacitate de cazare de până la 20 camere, totalizând maxim 60 de locuri, funcționând în locuințele cetățenilor sau în clădiri independente, având arhitectură specifică zonei, iar durata medie a sejurului este de 1-2 zile până la 6-7 zile.

Pensiunea turistică urbană se clasifică 1-5 stele cu o capacitate de 20 de camere, iar pensiunea turistică rurală și agroturistică se clasifică 1-5 margarete cu o capacitate de 10 camere și maximum de 30 de paturi.

Pensiunea turistică urbană se adresează persoanelor care doresc să beneficieze de o atmosferă familială, care asigură în spații special amenajate cazarea turiștilor și condițiile de pregătire și servire a mesei.

Pensiunile turistice rurale sunt structuri de primire turistice care pot dispune de amenajări în aer liber pentru odihnă și recreere, oferă alimentație tradițională, având la bază produse proaspete din gospodărie, pune la dispoziție practicarea unor meșteșuguri tradiționale (olărit, încondeierea ouălor), participarea la târguri, turism ecvestru etc, și se adresează persoanelor care doresc să-și petreacă vacanța într-un cadru natural nepoluat.

20 puncte

1. Prezentați tipurile de pensiuni turistice și modul lor de clasificare. **4 p**
2. Precizați segmentul de clientelă specific pensiunii turistice urbană și pensiunii turistice rurale. **4 p**
3. Identificați 3 asemănări și 3 deosebiri dintre pensiunea turistică urbană și pensiunea turistică rurală. **12 p**

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I **20 puncte**

A. **4 puncte**

1 - c; 2 - c;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **8 puncte**

1 - e; 2 - c; 3 - d; 4- a.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

**C.
puncte**

8

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 - A; 3 - A; 4- F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. 18 puncte

- (1) hostelul
- (2) motel
- (3) recepția
- (4) etajul
- (5) cabanei
- (6) 1-3

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. 12 puncte

- tipul unității: hotel
- categoria (număr de stele/ flori): 4 stele
- amplasarea: în oraș
- capacitatea (în funcție de număr de stele/ flori identificate): mare
- tipul de clienți care înnopetează într-o structură de primire turistică cu funcțiune de cazare de acest tip: vacanțieri/ clientela de afaceri/ persoane aflate în tranzit
- 2 servicii oferite clientilor: cazare, alimentație, servicii adaptate segmentului de clientelă, servicii suplimentare cu/ fără plată.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III**40 puncte**

1. La 31 iulie 2020 existau 8610 structuri de primire turistică cu funcțiuni de cazare, cu 208 mai multe decât la aceeași dată a anului 2019, din care, 1729 pensiuni turistice, 1599 hoteluri, 752 vile turistice, 458 bungalouri, 328 hosteluri, 226 cabane turistice, 214 moteluri și 282 alte tipuri de structuri de cazare turistică, restul pensiuni agroturistice.

20 puncte

Calculați :

- a) Numărul de structuri de primire turistică la 31 iulie 2019.

4 p**8402**

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- b) Numărul de pensiuni agroturistice.

8 p**3022**

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 8 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- c) Ce procent reprezintă numărul hoteluri din totalul structurilor de primire turistică cu funcțiune de cazare?

8 p**18,57%**

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 8 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2.

20 puncte

- a) Prezentați tipurile de pensiuni turistice și modul lor de clasificare.

4 p

Pensiunea turistică urbană se clasifică 1-5 stele

Pensiunea turistică rurală și agroturistică se clasifică 1-5 margarete

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- b) Precizați segmentul de clientelă specific pensiunii turistice urbană și pensiunii turistice rurale.

Pensiunea turistică urbană se adresează persoanelor care doresc să beneficieze de o atmosferă familială.

Pensiunile turistice rurale se adresează persoanelor care doresc să-și petreacă vacanța într-un cadru natural nepoluat.

4 p

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- c) Identificați 3 asemănări și 3 deosebiri dintre pensiunea turistică urbană și pensiunea turistică rurală.

Asemănări	Deosebiri	
	Pensiunea turistică urbană	Pensiunea turistică rurală și agroturistică
- activitate permanentă arhitectură specifică zonei.	se clasifică 1-5 stele	se clasifică 1-5 margarete
- oferă servicii de cazare și alimentație	capacitate de 20 de camere	10 camere și maximum de 30 de paturi
- durata medie a sejurului este de 1-2 zile până la 6-7 zile	persoanelor care doresc să beneficieze de o atmosferă familială.	se adresează persoanelor care doresc să-și petreacă vacanța într-un cadru natural nepoluat.
- dispune de amenajări în aer liber pentru odihnă și recreere		oferă alimentație tradițională
		practicarea unor meșteșuguri tradiționale (olărit, încondeierea ouălor), participarea la târguri, turism ecvestru etc

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

I. REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIAL:

Interpretarea testului inițial

- **1 - 10 puncte** - nivel mediu - (detine cunoștințe minime legate de procesul de evaluare)
- **11 - 17 puncte** - nivel avansat - (cunoaște și înțelege termeni, fapte, proceduri referitoare la procesul de evaluare)
- **18 - 20 puncte** - nivel experimentat - (cunoaște și înțelege termeni, fapte, proceduri referitoare la procesul de evaluare și este capabil să le aplice)

Rezultatul testului pune în evidență progresul/ regresul înregistrat de elev într-o perioadă de timp, constituind și un indicator de eficiență a activității profesorului, deoarece oferă, pe

baza unor măsurători și aprecieri, informații pertinente cu privire la modul de realizare a obiectivelor didactice, la direcțiile de intervenție de perspectivă a cadrelor didactice pentru ameliorarea și/sau optimizarea demersurilor instructiv-educative.

2. Modalități concrete de remediere

- Integrarea unor anumiți termeni în enunțuri noi pentru a clarifica termenii de specialitate;
- Aplicarea unor metode interactive - centrate pe elev/ lucru diferențiat pentru elevii cu grad diferit de înțelegere și lacune;
- Evaluarea continuă și periodică a tuturor elevilor prin fișe de evaluare care urmăresc mai multe categorii de itemi: subiectivi, obiectivi și semiobiectivi;
- Realizarea de eseuri pentru elevii de clasa a IX a:
 - miniproiecte, referate, vizite de studiu
 - ore de pregătire suplimentară cu elevii cu rezultate peste media clasei, pentru obținerea de performanțe
 - ore de pregătire suplimentară cu elevii cu rezultate sub media clasei pentru recuperarea decalajelor
 - recuperarea noțiunilor „lipsă” pe parcursul anului școlar prin portofolii personale
- Colaborarea cu dirigintele, Consilierul psihopedagogic, Consiliul profesorilor clasei și cu Comitetul de părinți ai clasei pentru a găsi soluția recuperării pentru elevii cu dificultăți de percepție și scriere.

Evaluarea inițială este folosită pentru a stabili dacă elevii au pregătirea necesară creării premiselor favorabile studiului noilor discipline de specialitate.

Această evaluare a oferit elevului, dar și profesorului o reprezentare a potențialului de învățare, dar și a eventualelor lacune ce trebuie completate ori a unor aspecte ce necesită corectare sau îmbunătățire (programe de recuperare).

Prin această evaluare inițială nu mi-am propus aprecierea performanțelor globale ale elevilor și nici ierarhizarea lor.

Șansa atingerii scopului evaluării inițiale este cu atât mai mare cu cât profesorul reușește să-i determinăm pe elevi să fie receptivi și să înțeleagă importanța evaluării școlare, tratând cu seriozitate rezolvarea sarcinilor propuse.

Fiindcă au fost anunțați de la început că notele la evaluarea inițială nu vor fi trecute în catalog, elevii nu s-au concentrat în mod expres asupra rezolvării cu succes a subiectelor, nu a reisit să înțeleagă că, de fapt, este un exercițiu util activității de învățare (rezolvarea corectă a subiectelor, încadrarea în timpul de lucru, ansamblul cerințelor privind redactarea unei lucrări scrise, etc.), concluziile evaluării fiind premisa pentru progresele ulterioare.

A învăța nu doar pentru notă ci, în primul rând, din dorința de A ȘTI, A CUNOAȘTE, este un real progres în dezvoltarea psihică și activitatea școlară a elevului!

Un interval mai larg de timp pentru desfășurarea evaluării cu aplicarea testelor și corectarea lor ar fi binevenit atât pentru elevi cât și pentru profesori, cu posibilitatea evitării aglomerărilor și atenuării stresului.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 10

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul III: Structuri de primire turistică

Obiectivele evaluării:

Obiectivul general al evaluării inițiale îl reprezintă cunoașterea potențialului de învățare al elevului la începutul programului de instruire la intrarea în învățământul tehnologic, **domeniul Turism și alimentație**. Dezvoltarea la elevi a unor competențe formate anterior și care reprezintă *premise* pentru dezvoltarea competențelor specifice **domeniului Turism și alimentație**. Testul abordează **interdisciplinaritatea, conexiunea cu alte discipline studiu învățate anterior: istorie, geografie, educație interculturală**.

Obiective specifice ale evaluării inițiale:

1. Să identifice unitățile de cazare și cele de alimentație publică
2. Să caracterizeze o unitate de cazare din localitatea lor
3. Să identifice elementele de potențial natural și cele de potențial antropic care alcătuiesc împreună cu baza tehnico-materială din turism ofertă turistică potențială
4. Să identifice principalele motivații de călătorie ale turiștilor (forme de turism)
5. Să identifice corect spațiile de cazare dintr-o unitate hotelieră

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I **24 puncte**

A.6 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1. - 3.) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Camera single este:

- a. Camera cu un pat matrimonial destinat folosirii de către una sau două persoane;
- b. Camera cu un pat dublu;

- c. Camera cu un pat individual destinat folosirii de către o persoană;
 - d. O garsonieră.
2. Peștera Polovragi se află în:
- a. Munții Bucegi;
 - b. Munții Parâng;
 - c. Munții Apuseni;
 - d. Munții Făgăraș.
3. Casa memorială „Ion Creangă de la Humulești”, este un obiectiv turistic de tipul:
- a. Monument istoric;
 - b. Instituții și evenimente cultural artistice;
 - c. Bibliotecă;
 - d. Monument de artă.

B. 8 puncte

În coloana A sunt indicate motivații ale deplasării turistice, iar în coloana B sunt indicate destinații turistice.

Realizați corespondența între cifrele din coloana A și literele din coloana B.

A - Motivații ale deplasării turistice	B - Destinații turistice
1. cură helio-marină	a. Durău
2. speologie	b. Neptun
3. ascensiuni montane	c. Govora
4. refacerea sănătății	d. Peștera Muierii

C. 10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5:

1. Hotelul este o unitate de cazare.
2. Restaurantul este o unitate de alimentație publică.
3. Cabana este destinată amatorilor de drumeții.
4. În țara noastră nu este obligatorie clasificarea structurilor de primire turistice.
5. Activitatea unităților de cazare și a celor de alimentație publică este organizată pe departamente (compartimente).

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

32 puncte

A. **10 puncte**

Sunt prezentate următoarele elemente de potențial turistic:

1. Babele și Sfinxul
2. Barajul Porțile de Fier
3. Biserica Densuș
4. Casa memorială Ion Creangă din Humulești
5. Cimitirul Vesel de la Săpânța
6. Delta Dunării
7. Lacul Ursu
8. Mănăstirea Humor
9. Litoralul Românesc al Mării Negre
10. Ateneul Român

Înscrieți în coloana A resursele turistice naturale și în coloana B resursele turistice antropice:

A - Resurse turistice naturale	B - Resurse turistice antropice

B. **10 puncte**

Înscrieți în fiecare căsuță o literă, astfel încât pe orizontală să obțineți soluțiile corespunzătoare următoarelor definiții:

1. Munți cu cele mai multe peșteri;
2. Formă de turism practicată în vederea tratării diferitelor afecțiuni;
3. Lac glaciar în Munții Făgăraș;
4. Cea mai vestită mănăstire cu pictură murală exterioară;
5. Cădere de apă spectaculoasă formată pe râurile de munte.

La o rezolvare corectă, de la A la B veți afla numele unui obiectiv turistic cu caracter istoric situat în stațiunea Sinaia.

1												
2												
3												
4												
5												

A

B

C. 12 puncte

Caracterizați o unitate de cazare din localitatea voastră folosind următoarea structură:

Tipul unitatii (hotel, vilă, motel, pensiune etc.)	Caracteritici generale: Denumire, amplasare, adresă	Categorii de personal	Capacitate	Spații de cazare	Servicii oferite

SUBIECTUL III**36 puncte**

Realizați un eseu intitulat: „*Valorificarea unei zone din punct de vedere turistic*” abordând următoarea structură:

1. Alegeți o zonă/regiune geografică și caracterizați-o din punct de vedere turistic enumerând elementele de potențial natural și antropic existente - minim 3 elemente
2. Identificați folosindu-vă de internet unități de cazare și unități de alimentație - minim 3 tipuri de unități
3. Enumerați 3 forme de turism ce se pot practica în zona turistică
4. Descrierea unei unități de cazare la alegere cu accent pe servicii oferite, spații de cazare, pachete promoționale.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediere, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I**24 puncte**

A.**6 puncte**

1 - ...c...; 2 - ...b...; 3 -b..;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.**8 puncte**

1 -b..; 2 -d....; 3 -a.....4....c.....

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.**10****puncte**

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - ...A...; 2 -A ; 3 -A.....4. F.... 5...A....

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II**32 puncte****II.A.
puncte****10***Pentru fiecare răspuns corect completat în tabel se acordă 1 punct.**Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.*

A - Resurse turistice naturale	B - Resurse turistice antropice
1. Babele și Sfinxul 2. Delta Dunării 3. Lacul Ursu 4. Litoralul Românesc al Mării Negre	1. Barajul Porțile de Fier 2. Biserica Densuș 3. Casa memorială Ion Creangă din Humulești 4. Cimitirul Vesel de la Săpânța 5. Mănăstirea Humor 6. Ateneul Român

**II.B.
puncte****10***Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.**Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.*

	1	A	P	U	S	E	N	I
2	B	A	L	N	E	A	R	
3		B	A	L	E	A		
4	V	O	R	O	N	E	T	
5		C	A	S	C	A	D	A

II.C

12 puncte

Pentru fiecare răspuns corect și complet din tabel se acordă câte 2 puncte.

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

36 puncte

1. Se acordă câte 3 puncte pentru alegerea unei zone/regiuni geografică enumerarea a min 3 elementele de potențial natural și antropic existente 9 puncte

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2. Se acordă câte 3 puncte pentru enumerarea fiecărei unități de cazare și unități de alimentație-min 3 tipuri de unități. 9 puncte

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

3. Se acordă câte 3 puncte pentru enumerarea fiecărei forme de turism ce se pot practica în zona turistică. 9 puncte

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

4. Se acordă câte 3 puncte pentru descrierea serviciilor oferite, spațiilor de cazare, pachetelor promoționale din unitatea de cazare selectată. 9 puncte

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

Se vor nota răspunsurile elevilor într-un tabel centralizator.

Tabelul indică rapid unde sunt punctele tari și dificultățile clasei (dacă privim pe **verticală** vom observa rezultatele la o întrebare corelată unei competențe specifice) sau ale elevului (dacă **privim pe orizontală**).

Prin urmare, putem căuta soluții didactice pentru reducerea/depășirea dificultăților elevilor clasei respective.

În cazul evaluării inițiale cum este și testul prezentat, însumarea punctajelor obținute la diverse întrebări care vizează diverse aspecte nu folosește scopului propus - o sumă de puncte obținute de un elev la un test (cu întrebări ce vizează diverse componente din curriculum) nu indică neapărat performanțele avute pentru diversele competențe stipulate în programă.

În funcție de rezultatele obținute la evaluarea inițială, putem ajusta planificarea calendaristică a modului *Structuri de primire turistică* prin alocarea de mai mult timp la aspectele unde au apărut/sunt dificultățile de învățare.

- **Programa școlară** existentă ne poate sprijini să formulăm apoi sarcini de lucru care să consolideze achiziția din anul trecut și să ofere gradual deschideri spre noile achiziții pentru anul școlar în curs.

Putem selecta pe parcursul anului școlar mijloace motivante de comunicare - pornind de la: manuale digitale, mijloace moderne de predare, ținând cont de preferințele exprimate de elevi; Se pot propune și proiecte care să-i implice pe elevi în comunicare, abordare mai ales ca ei provin de la domeniul Turism și pot interdisciplina ușor.

Ținând cont și de prevederile programei, vom include aspecte care vizează comunicarea prin intermediul tehnologiei. În plus, e posibil să ne rezumăm doar la școala virtuală sau să funcționăm după un model hibrid aşa cum s-a întâmplat în anul școlar precedent. Prin urmare, se pot explora posibilități de comunicare și învățare prin interfață digitală: sincronă și asincronă.

Activitatea de proiectare a procesului educațional la disciplina *Structuri de primire turistică* implică în orice moment al procesului educativ abordarea de mijloace moderne de predare. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev, prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Competențele cheie integrate în disciplina *Structuri de primire turistică* sunt din categoria:

- competențe sociale și civice
- competențe digitale, de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere.

Pentru a surprinde progresul înregistrat după evaluarea inițială profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare atractive prin conținuturi și activități.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 11

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea dotărilor necesare pentru aranjarea și servirea mesei;
2. Descrierea principalelor dotări necesare aranjării și servirii mesei;
3. Selectarea dotărilor necesare pentru aranjarea și servirea mesei în anumite situații.
4. Evaluarea importanței dotărilor necesare pentru aranjarea și servirea mesei în condiții de igienă, siguranță și securitate.

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Dotări specifice spațiilor de servire. Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor	I. A 1 (5 p) II. 1.3 (4 p)	I. C 3 (3 p) II. 1.2 (4 p)	I. A. 2 (5 p) III. c (4 p)	I. C 5 (3 p)	III. b (4 p)	36%
Caracteristici le constructive	I. A 3 (5 p) I. C 1 (3 p)	I. C 2 (3p)	II. 1.2 (10p)	I. B (20 p) I. C 4 (3 p)	III. a (4 p) III. d (4 p)	64%

Niveluri cognitive	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Conținuturi și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire.	II. 1.1 (2 p)				III. e (4 p)	
Pondere %	21%	11%	21%	30%	17%	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I

50 de puncte

A. 15 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Din categoria mobilierului necesar pentru servirea mesei face parte:

- a) Cuptorul;
- b) Scaunul;
- c) Frigiderul;
- d) Grătarul.

2. Pentru servirea supelor și ciorbelor se utilizează:

- a) Farfurie suport;
- b) Farfurie jour;
- c) Farfurie adâncă;
- d) Farfurie întinsă.

3. Tava de servire poate avea formă:

- a) Dreptunghiulară;
- b) Triunghiulară;
- c) De stea;
- d) De semilună.

B.

20 de puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate *obiecte de inventar necesare pentru aranjarea și servirea mesei* iar în coloana B sunt enumerate *utilizările* acestor obiecte.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A - Obiecte de inventar	Coloana B - Utilizări
1. Pahar	a. Servirea ceaiului
2. Presărătoare	b. Ștergerea tacâmurilor
3. Față de masă	c. Servirea apei minerale
4. Ceașcă	d. Dozarea condimentelor
	e. Acoperirea mesei

C.

15 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5

6. Șerbetul de pânză folosit la aranjarea mesei are și rol de protejare a îmbrăcăminteii.
7. Serviciul pentru condimente include și un recipient pentru piper.
8. Pentru servirea fripturilor cu garnitură se folosesc farfurii adânci.

4. Masa destinată servirii poate avea formă rotundă.

5. Pentru servirea înghețatei se utilizează furculiță și cuțit.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

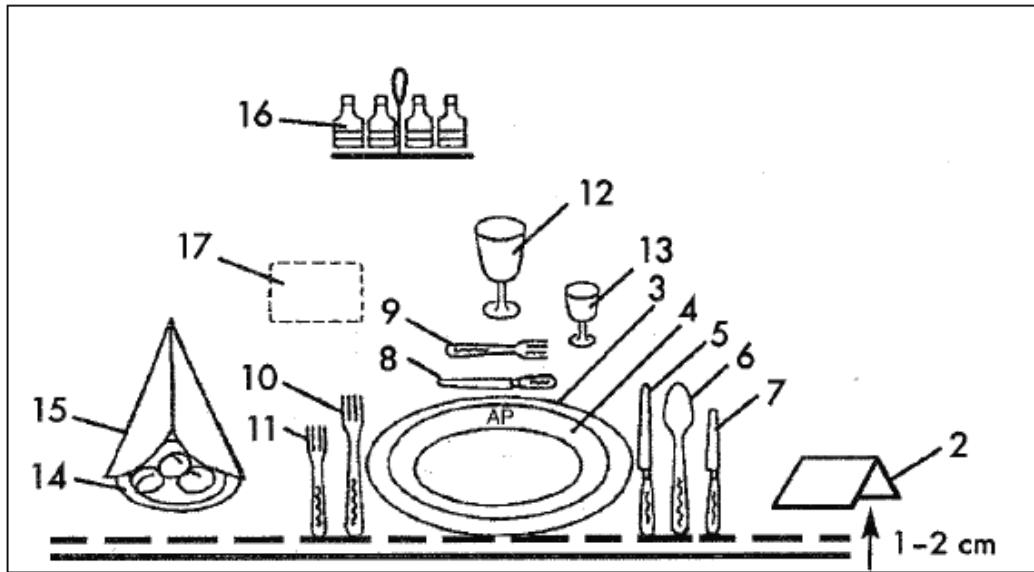
SUBIECTUL II

20 de puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care răspunde cerinței:

1. Precizați din ce sunt confecționate fețele de masă. **2 p**
2. Enumerați două elemente cu care se poate decora o masă pregătită pentru servire. **4 p**
3. Enumerați patru tipuri de obiecte de inventar din porțelan sau ceramică utilizate la aranjarea și servirea mesei.
4 p

II.2. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, ce reprezintă reperele 4, 5, 6, 10, 12 din schema privind aranjarea mesei (mise-en-place), prezentată mai jos. **10 p**



SUBIECTUL III

20 de puncte

Realizați un eseu structurat cu tema "Servirea mesei între confort și siguranță", după următoarea structură de idei:

- Argumentați importanța consumării preparatelor și băuturilor într-un spațiu destinat acestor activități;
- Enumerați principalele categorii de mobilier și obiecte necesare pentru aranjarea mesei de dejun (prânz);
- Prezentați care sunt operațiile de igienizare (curățare) a spațiului în care se aranjează masa pentru servirea preparatelor și băuturilor;
- Argumentați importanța utilizării obiectelor de inventar (veselei) diferite pentru fiecare tip de mâncare și băutură;
- Explicați importanța igienizării (curățare, spălare, stergere) a obiectelor de inventar (veselei) folosite pentru consumarea preparatelor și băuturilor servite în cadrul meselor zilnice.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	50 de puncte
A.	15 puncte
1 - b; 2 - c; 3 - b;	
<i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte.</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
B.	20 de puncte
1 - c; 2 - d; 3 - e; 4 - a.	
<i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte.</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
C.	15 puncte
Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor	
1 - A; 2 - A; 3 - F; 4 - A; 5 - F.	
<i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
SUBIECTUL II	20 de puncte
II.1.	
1. Material textil	
<i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
2. Vaze cu flori, aranjamente florale, ornamente din șervețele sau șervețele, elemente de decor din materiale diferite, bijuterii pentru mese, decoruri speciale pentru mese etc	
<i>Pentru oricare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. (2x2p= 4 puncte)</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	

3. Farfurii, farfurioare, boluri, castroane, platouri, cești, căni, salatiere, servicii pentru servirea cafelei și ceaiului, etc

Pentru oricare răspuns corect și complet se acordă câte 1 puncte. (4x1p= 4 puncte)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2.

4 - farfurie întinsă mare

5 - cuțit pentru preparatul de bază (felul 2)

6 - lingură pentru preparat lichid (ciorbă, supă)

10 - furculiță pentru preparatul de bază (felul 2)

12 - pahar pentru apă.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

20 de puncte

a. În argument se vor face referiri la existența în spațiu a mobilierului necesar pentru a avea o poziție adecvată în timp ce se consumă preparatele și băuturile, la starea de curățenie, la atmosfera creată prin prezența altor persoane, etc.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b. Masă, scaune (fotolii, canapele), fețe de masă și servete, farfurii, tacâmuri, pahare, presărătoare sau servicii de condimente, decorațiuni pentru masă.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c. Adunarea veselei de pe masă; adunarea resturilor alimentare și îndepărțarea lor; strângerea feței de masă, a servetelor și șervețelelor; ștergerea mesei; curățarea scaunelor; măturarea și ștergerea pardoselii; aerisirea încăperii.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

d. În argument se vor face referiri la aspecte legate de igiena alimentației, de menținerea esteticii preparatelor servite, de menținerea caracteristicilor de miros, gust și culoare pentru fiecare preparat sau băutură servită, de importanță pentru servire a fiecărui tip de veselă etc.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

e. În explicație vor fi incluse informații despre importanța îndepărțării resturilor alimentare de pe vesela utilizată pentru a evita dezvoltarea microrganismelor care produc alterări și îmbolnăviri; despre menținerea stării de folosință și a aspectului obiectelor de inventar; despre asigurarea unei păstrări în stare de curățenie a veselei folosite, etc.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

- În elaborarea testului inițial s-au avut în vedere competențele specifice și conținuturile alocate prin curriculumul pentru clasa a V-a, la disciplina Educație tehnologică, dar și posibile achiziții și experiențe personale ale elevilor din cadrul activităților familiale zilnice sau periodice;
- Elevii care obțin punctaje mai mari de 70% din punctajul maxim pot constitui resurse pentru lucru în echipe și pot coordona grupuri de lucru în cadrul activităților prevăzute pentru acest modul, pentru aceștia fiind necesare și activități de aprofundare a achizițiilor dobândite;
- Pentru elevii care au obținut punctaje mai mici de 70% din punctajul maxim activitățile planificate vor urmări dobândirea rezultatelor învățării prevăzute în SPP și curriculum pentru acest modul inclusiv și informarea cu noțiuni de bază nedobândite în ciclurile anterioare.

TEST DE EVALUARE INITIALLĂ 12

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Obiectivele evaluării:

1. *Identificarea principalelor grupe de alimente utilizate în alimentație;*
2. *Identificarea echipamentelor de lucru specifice obținerii preparatelor culinare și servirii acestora;*
3. *Enumerarea metodelor de prelucrare la rece a alimentelor*
4. *Descrierea metodelor de prelucrare termică a alimentelor;*
5. *Calcularea valorii energetice a alimentelor.*

Niveluri cognitive \ Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare , explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, schematizare , selectare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare , selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie - cofetărie	II.4.6 III.1.2 III.1.12 III.1.13	1.B	1.C.4	1.C.5	-	16,3%
Dotări specifice spațiilor de servire	II.4.3	1.C.7	II.3 III.1.5 III.1.8	II.5.2	-	13,9%
Operații de ambientare a spațiilor de servire	1.A.3	II.4.2	II.5.1 III.1.10	II.4.1 III.1.15	-	13,9%
Materii prime și auxiliare folosite în alimentație	1.A.1 III.1.11	1.C1 1.C2 1.C3 III.1.1	1.C.9 III.2	1.C.6 III.1.6 III.1.7	-	25,7%
Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație	II.1	II.4.5 III.1.14	1.C.10 II.4.8 III.1.4	II.4.4	-	16,3%
Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație	II.2	1.A.2 III.1.3	II.4.7 III.1.9	1.C.8	-	13,9%
Pondere %	23,2%	25,7%	30,2%	20,9%	-	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

17 puncte

A. 3 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Leguma de la care se consumă bulbii este:

- a. castravetele;
- b. gulia;
- c. prazul;
- d. păstârnacul.

2. Prepararea termică în prezența apei se face prin:

- a. prăjire;
- b. fierbere;
- c. coacere;
- d. frigere.

3. La o masă festivă sunt elemente decorative:

- a. florile și lumânările;
- b. farfuriile;
- c. tacâmurile;
- d. paharele.

B. 4 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate **echipamente din dotarea unei bucătării**, iar în coloana B sunt precizate **categoriile de echipamente** întâlnite în bucătării.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A - Echipamente	B - Categorii de echipamente
1. mixer	a. aparate pentru păstrarea și conservarea alimentelor;
2. platouri	b. ustensile;
3. strecurătoare	c. dispozitive;
4. congelator	d. aparate pentru prelucrarea mecanică a alimentelor;
	e. veselă;

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 10

1. Oul este considerat un aliment cu valoare nutritivă ridicată.
2. Sarea este un aliment de origine minerală.
3. Știuca este un pește care trăiește în apă sărată.
4. Piua se folosește pentru zdrobirea piperului.
5. Mobilierul de bucătărie se poate fabrica din lemn, sticlă, metal.
6. Legumele conțin mai multe glucide decât fructele.
7. Blenderul este folosit pentru obținerea sucurilor de fructe și legume.
8. Coacerea și prăjirea sunt cele mai sănătoase metode preparare a alimentelor.
9. Curățarea legumelor bulbifere presupune răzuirea acestora.
10. Prelucrarea primară a cărnii se realizează prin următoarele operații: frigere, coacere și prăjire.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 10, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

33 puncte

- | | |
|--|-----------------|
| II.1. Precizați trei metode de prelucrare la rece a alimentelor. | 3 puncte |
| II.2 Definiți prăjirea. | 4 puncte |
| II.3 Descrieți cum se aşeză tacâmurile pe masă. | 6 puncte |

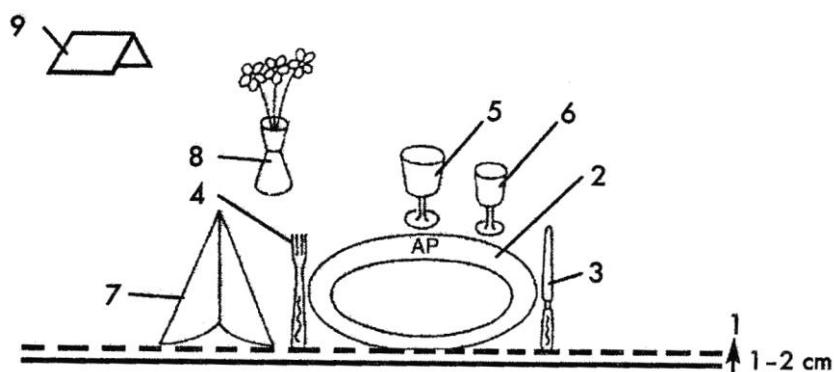
II.4. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

10 puncte

1. Un set de farfurii este format din: farfurie mare întinsă, farfurie(1)....., farfurie medie întinsă, farfurie mică întinsă pentru(2)....., ceașcă cu farfurioară suport.
2. Furculițele se aşază pe masă, în(3)..... farfuriei suport.
3. Tacâmurile cuprind lingurițe, linguri,(4)..... și(5)..... .
4. Căpșunile fac parte din grupa fructelor(6)..... .
5. Din grupa legumelor(7)..... face parte și salata.
6. Mașina de tocata carne este un(8)..... din dotarea bucătăriei.
7. Metodele termice sunt modalități de preparare la temperatură ridicată prin: fierbere, frigere,(9)....., coacere, prăjire.
8. Mărunțirea/(10)...../ zdrobirea se realizează pentru prepararea salatelor, piureurilor de fructe sau legume.

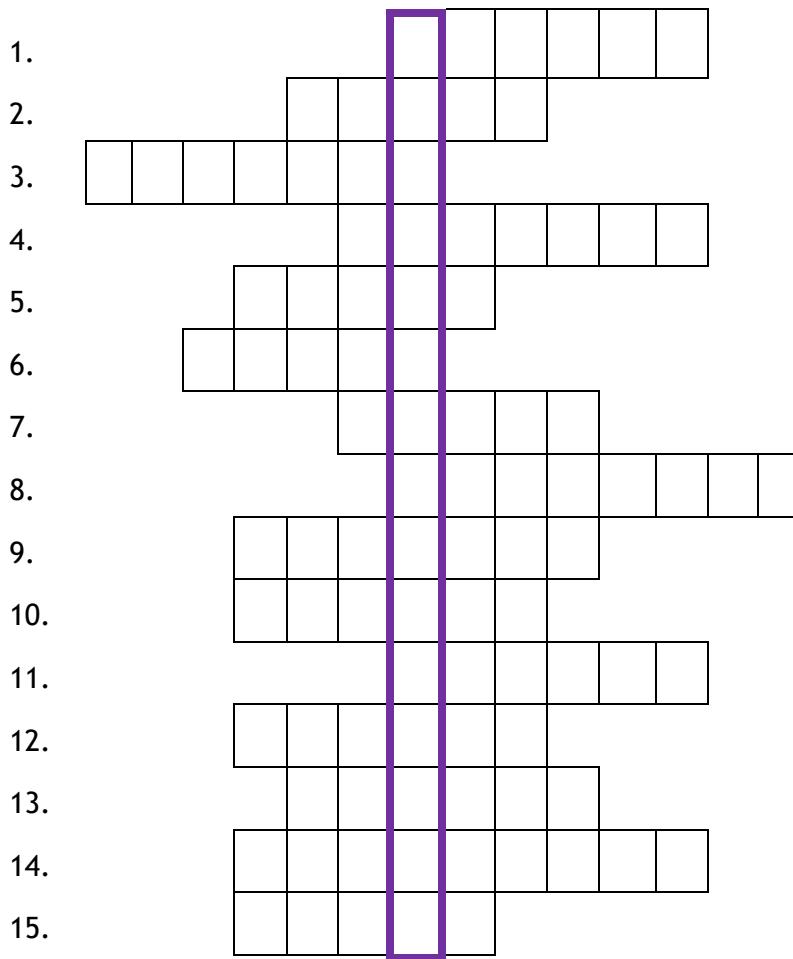
II.5. În figura de mai jos este prezentată aranjarea mesei pentru *întâmpinarea clienților*.

10 puncte



1. Identificați obiectele de inventar numerotate de la 1 la 9.
2. Precizați din ce material se confectionează obiectul de inventar nr. 7.

1. Completați aritmograful de mai jos și descoperiți pe verticală *rezultatul prelucrării alimentelor în bucătărie*:
17 puncte



1. Prin măcinarea boabelor se obține mălai.
2. Vas pentru obținerea ceaiului.
3. Introducerea alimentelor în grăsime încinsă până când la suprafața produsului se formează o crustă.
4. Operație de îndepărțare a impurităților de pe suprafața alimentelor.
5. Se așeză în partea dreaptă, deasupra farfuriei, și se folosește la servirea băuturilor.
6. Alb sau brun, se găsește sub diverse texturi și forme: tos, pudră, cuburi.
7. Este considerat cel mai complet aliment provenit de la vacă, bivolă, capră și oaie.
8. Sunt așezate de o parte și de alta a farfuriei, de la exterior spre interior, începând cu cele necesare pentru primul fel de mâncare.
9. Tratament termic realizat în cuptor, la temperaturi între 15 - 20°C.
10. Sunt confecționate din răchită, trestie, paie sau mase plastice și sunt folosite pentru aranjamente florale mari, de tip orizontal.

11. Alimente de origine vegetală bogate în vitamine, apă și săruri minerale.
12. Instrumente tăietoare.
13. Aparat folosit la măsurarea alimentelor.
14. Operație de obținere a sucurilor de fructe și/sau legume.
15. Elemente naturale sau artificiale utilizate la decorarea meselor.

2. Prin ardere în organism, glucidele și proteinele dezvoltă 4,1 cal/gram, iar lipidele 9,3 cal/gram. Valoarea energetică se calculează după formula următoare:

23 puncte

$$VE \text{ (cal)} = P \text{ (g)} \times 4,1 \text{ (cal/g)} + L \text{ (g)} \times 9,3 \text{ (cal/g)} + G \text{ (g)} \times 4,1 \text{ (cal/g)},$$

unde:

P - reprezintă proteinele;

L - reprezintă lipidele;

G - reprezintă glucidele.

Folosiți tabelul cu valorile nutriționale ale alimentelor și calculați **valoarea energetică pentru un mic dejun** la care s-a consumat:

- cană de lapte (200 ml),
- un ou (50 g),
- 100 grame brânză slabă de vaci
- o felie de pâine (25 g);

Aliment (100g/ ml)	Proteine	Lipide	Glucide
Lapte	3,5	3,6	4,8
Ou	14	12	0,6
Brânză slabă de vaci	17	1,2	4
Pâine	10,3	2	54

Notă: Valorile din tabel sunt pentru 100 g/ ml aliment. Atenție la cantitățile alimentelor care intră în componența micului dejun!*

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	17 puncte
A.	3 puncte
1 - c.; 2 - b.; 3 - a.;	
<i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
B.	4
puncte	
1 - d; 2 - e; 3 - b; 4 - a.	
<i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
C.	10
puncte	
Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor	
1. - A; 2. - A; 3. - F; 4. - A; 5. - A; 6. - F; 7. - F; 8. - F; 9. - F; 10. - F.	
<i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct..</i>	
<i>Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
SUBIECTUL II	33 puncte
II.1. - 3 puncte	

Metode de prelucrare la rece a alimentelor: *curățare, spălare, tăiere, cernere, etc.*

Pentru oricare metodă precizată corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. - 4 puncte

Prăjirea este tratamentul termic care se realizează prin introducerea alimentelor în grăsime încinsă până când la suprafața produsului se formează o crustă.

Pentru răspuns *corect și complet* se acordă **4 puncte**. Pentru răspuns *parțial corect sau incomplet* se acordă **2 puncte**.

Pentru răspuns *incorrect sau lipsa răspunsului* se acordă **0 puncte**.

II.3. - 6 puncte

• Tacâmurile se aşază de la exterior spre interior, începând cu cele necesare pentru primul fel de mâncare.

• Furculițele vor fi puse pe partea stângă a farfuriei, cu dinți înn sus. Cuțitele se pun cu tăișul spre farfurie, iar lingurile cu cupa înn sus vor fi pe partea dreaptă.

• Cuțitul pentru desert va fi așezat înn fața farfuriei, cu mânerul spre dreapta, furculița pentru desert, cu mânerul spre stânga, iar lingurița pentru desert, deasupra farfuriei, cu mânerul spre dreapta.

Pentru răspuns *corect și complet* se acordă **6 puncte**. Pentru răspuns *parțial corect sau incomplet* se acordă **3 puncte**.

Pentru răspuns *incorrect sau lipsa răspunsului* se acordă **0 puncte**.

II.4. - 10 puncte

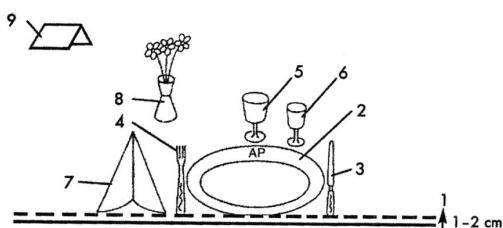
(1) - adâncă; (2) - desert; (3) - stânga; (4) - furculițe; (5) - cuțite; (6) - bace; (7) - frunzoase; (8) - aparat; (9) - înăbușire; (10) - tocarea

Pentru fiecare răspuns *corect* se acordă **câte 1 punct**.

Pentru răspuns *incorrect sau lipsa răspunsului* se acordă **0 puncte**.

II.5. - 10 puncte

1.



1= distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie; 2 = farfurie; 3 = cuțit; 4 = furculiță; 5 = pahar de apă; 6= pahar pentru vin; 7 = șervet; 8 = vază; 9 = număr masă

Pentru fiecare răspuns *corect* se acordă **câte 1 punct**.

Pentru răspuns *incorrect sau lipsa răspunsului* se acordă **0 puncte**.

2. Șerbetul este confectionat din material textil

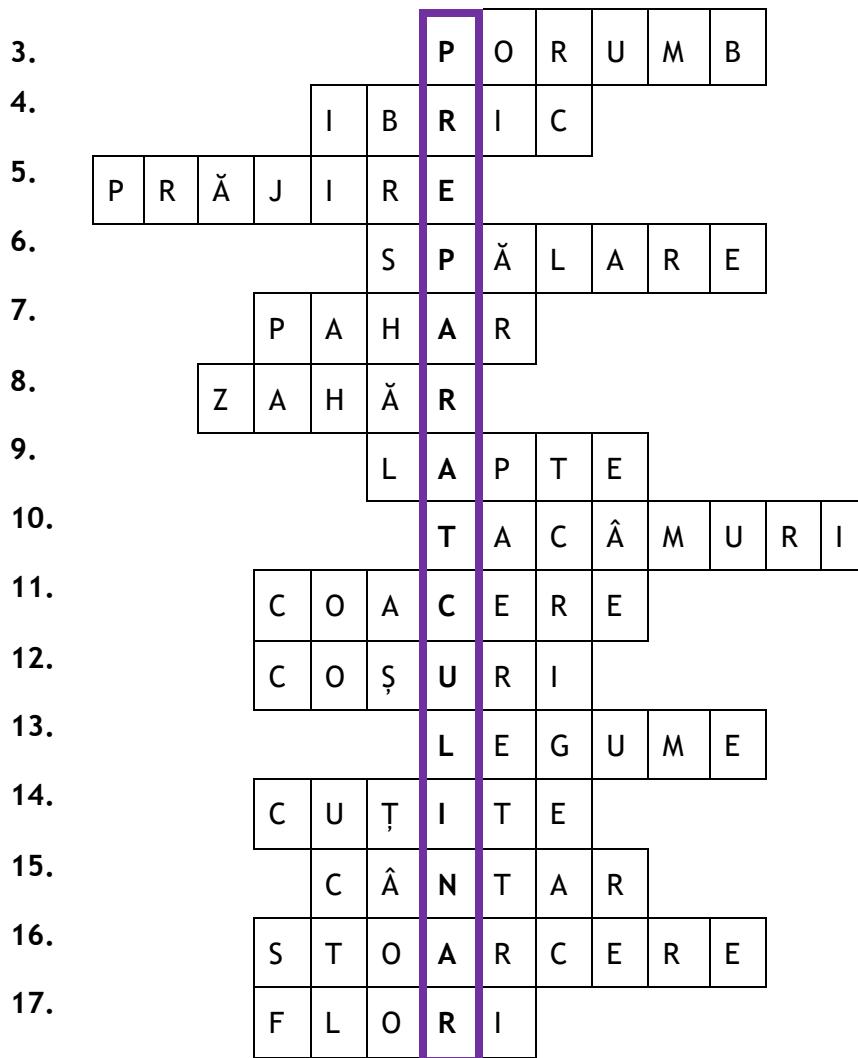
Pentru răspuns corect și complet se acordă **1 punct**.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

SUBIECTUL III

40 puncte

1. - 17 puncte



Pentru fiecare răspuns corect se acordă **câte 1 punct**.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă **0 puncte**.

Pentru soluția corectă, pe verticală, se acordă **2 puncte**.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă **0 puncte**.

2. - 23 puncte

➤ Valoarea energetică lapte (100 ml) = $3,5g \times 4,1\text{cal/g} + 3,6g \times 9,3\text{cal/g} + 4,8g \times 4,1\text{cal/g} = 67,51 \text{ cal}$

➤ Valoarea energetică lapte (200 ml) = $67,51 \text{ cal} \times 2 = 135,02 \text{ cal}$

- Valoarea energetică ou (100 g) = $14g \times 4,1\text{cal/g} + 12g \times 9,3\text{cal/g} + 0,6g \times 4,1\text{cal/g} = 57,4\text{cal} + 111,6\text{cal} + 2,46\text{cal} = 171,46 \text{ cal}$
- Valoarea energetică ou (50 g) = $171,46 \text{ cal} : 2 = 85,73 \text{ cal}$
- Valoarea energetică brânză de vaci (100g) = $17g \times 4,1\text{cal/g} + 1,2g \times 9,3\text{cal/g} + 4 \times 4,1\text{cal/g} = 97,26 \text{ cal}$
- Valoarea energetică pâine (100 g) = $10,3g \times 4,1\text{cal/g} + 2g \times 9,3\text{cal/g} + 54g \times 4,1\text{cal/g} = 282,2 \text{ cal}$
- Valoarea energetică pâine (25 g) = $282,2 \text{ cal} : 4 = 70,55 \text{ cal}$

*Pentru fiecare rezultat corect calculat se acordă **câte 3 puncte**.*

*Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă **0 puncte***

- Valoare energetică mic dejun = $135,02 \text{ cal} + 85,73 \text{ cal} + 97,26 \text{ cal} + 70,55 \text{ cal} = 388,56 \text{ cal}$

*Pentru un rezultat corect calculat se acordă **2 puncte**.*

*Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă **0 puncte***

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

În urma aplicării testului inițial s-au evidențiat următoarele aspecte:

- media generală a clasei:
- ponderea (%) notelor sub 5(cinci) din numărul total al elevilor evaluați:
- ponderea (%) notelor între 5 și 7 din numărul total al elevilor evaluați:
- ponderea (%) notelor între 7 și 9 din numărul total al elevilor evaluați:
- ponderea (%) notelor peste 9 din numărul total al elevilor evaluați:

Nota	Sub 5	Intre 5-7	7-9	9-10
Nr. note				

Analiza SWOT:

Puncte tari	Puncte slabe
Oportunități	Amenințări

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 13

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Obiectivele evaluării:

- Identificarea alimentelor și încadrarea în grupa corespunzătoare
- Caracterizarea grupelor de alimente din punct de vedere nutritiv
- Asocierea adecvată a echipamentelor tehnologice din bucătărie (vase, ustensile, dispozitive, aparate) cu operațiile de prelucrare a alimentelor
- Enumerarea modalităților de conservare a alimentelor
- Descrierea modului de aranjarea mesei pentru servirea preparatelor
- Aplicarea algoritmului de calcul al valorii energetice a alimentelor
- Efectuarea de calcule matematice simple.
- Înțelegerea, selectarea și utilizarea informațiilor dintr-un text.

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplica (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
1. Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană, alimentația echilibrată		I.A.3	I.A.1	III.1 III.2	III.4	36%
2. Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive; aparate		I.B.				7%
3. Tehnologii de preparare a hranei	I.A.2		II.B			14%

4. Păstrarea și conservarea alimentelor	I.C.3 II.A.b			III.3		21,5%
5. Servirea mesei	I.C.1 I.C.2, II.A.a					21,5%
Pondere %	43%	14,5%	14,5%	21%	7%	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 30 - 40 minute

SUBIECTUL I	20 puncte
--------------------	------------------

A. 6 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Alimentele ce furnizează organismului cea mai mare parte din necesarul de vitamine sunt:

- a) legumele și fructele;
- b) produsele cerealiero- făinoase;
- c) carnea și derivatelor;
- d) grăsimile alimentare.

2. Operația de prelucrarea termică la grătar a alimentelor poartă numele de:

- a) prăjire;
- b) coacere;
- c) frigere;
- d) gratinare

3. Care dintre următoarele alimente este de origine vegetală:

- a) unt;
- b) ouă
- c) margarină;
- d) fructe de mare

B. 8 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate Echipamente tehnologice, iar în coloana B sunt enumerate Operații tehnologice

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A: Echipamente tehnologice	B: Operații tehnologice
1. tigaie	a. fierbere
2. mixer	b. prăjire
3. oală	c. omogenizare/ spumare
4. cuptor	d. curățare
	e. frigere
	f. coacere

C.

6 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 3

11. Masa de prânz poartă denumirea de mic dejun.
12. Pentru alcătuirea corectă a unui meniu trebuie să ținem cont de vârstă persoanelor pentru care acesta se realizează.
13. Zahărul și sarea de bucătărie pot fi folosite pentru conservarea alimentelor.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 3, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

A

20 puncte

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

- a. Aranjarea tacâmurilor pe masă în vederea servirii preparatelor se realizează astfel: cuțitul și lingura în partea.....1.....a farfuriei, furculița în partea.....2..... a farfuriei.
- b. Conservarea alimentelor se poate realiza prin utilizarea substanțelor conservante, a temperaturilor.....3..... sau a temperaturilor4..... .

B.

10 puncte

D-na Popescu dorește să prepare pentru familia sa (mama, tata și doi copii majori) o friptură la grătar. Calculați cantitatea de carne pe care trebuie să o cumpere dna Popescu cunoșcând că pentru o porție de friptură sunt necesare 0,250 Kg carne.

Citiți următorul text:

"Alimentele reprezintă principalul furnizor de elemente nutritive care participă la formarea ţesuturilor și asigură substanțele necesare organismului uman. Cunoașterea și aprecierea alimentelor din punct de vedere nutritiv, energetic, dar și din punct de vedere biologic, permite selectarea acestora în funcție de satisfacerea cerințelor organismului.

Valoarea nutritivă a produselor alimentare este dată de cantitatea de substanțe nutritive pe care acestea le dă organismului uman, necesare pentru desfășurarea proceselor fundamentale. Aceste substanțe nutritive sunt: proteinele, lipidele, glucidele, substanțele minerale, vitaminele.

Proteinele sunt cele mai importante elemente pentru organism fiind necesare regenerării și formării ţesuturilor noi. Apărarea organismului față de bolile infecțioase este puternic influențată de cantitatea și calitatea proteinelor din alimente. Proteinele se găsesc în alimente de origine animală (ouă, lapte, carne, pește), dar și în cele de origine vegetală (cereale, legume).

Lipidele sunt furnizor de energie prin arderea lor. Sunt, de obicei, de proveniență animală (untul, smântână, slăină, frîșca), dar și de proveniență vegetală (ulei de măslini, ulei de floarea-soarelui). Prezența lipidelor în alimente influențează păstrarea acestora, deoarece temperatura ridicată, lumina și aerul favorizează apariția modificării nedorite numită râncezire.

Glucidele furnizează cea mai mare parte din energia necesară corpului uman. Ele sunt conținute în miere, fructe, legume, cereale, lapte etc., în principal de produsele alimentare vegetale.

Substanțele minerale au rol în desfășurarea proceselor vitale: fierul are rol în regenerarea sângeului, iodul influențează funcționarea glandei tiroide. Lipsa substanțelor minerale produce tulburări de nutriție și dereglații metabolice.

Vitaminele sunt indispensabile desfășurării vieții normale a organismului. Ele nu pot fi sintetizate de către organism, de aceea este necesar să le primească din exterior, odată cu alimentele. Vitaminele se împart în două grupe, în funcție de proprietățile lor de a se dizolva în apă sau în grăsimi, și anume: • liposolubile (cele ce se dizolvă în grăsimi) - vitaminele A, D, E, K; • hidrosolubile (cele ce se dizolvă în apă) - vitaminele B și C.

Valoarea energetică a alimentelor este determinată de prezența substanțelor care prin ardere în organism dau o cantitate de energie. Pentru calculul valorii energetice a unui produs se are în vedere conținutul procentual de proteine, lipide și glucide. Prin ardere, glucidele (G) și proteinele (P) eliberează 4,1 kcal/g, iar lipidele (L), 9,3 kcal/g." (Neamțu, Elena Carmena, Educație tehnologică și aplicații practice : clasa a V-a, București, Ascendia Design, 2017)

Răspundeți, pe baza textului de mai sus, următoarelor cerințe:

1. (8p) Precizați care sunt substanțele nutritive cu rol energetic pentru organism.

2. (4p) Precizați care sunt substanțele nutritive cu rol pastic în organism (formarea și refacerea țesuturilor)
3. (4p) Menționați care sunt substanțele nutritive care, prin păstrarea necorespunzătoare a alimentelor, suferă fenomenul de râncezire.
4. (24p) Calculați cantitatea de energie pe care o primește organismul atunci când consumăm 2 ouă de găină (100g) cunoscând că acesta conține 12% proteine, 14% lipide, 0,5% glucide

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	20 puncte
A. 1 - a; 2 - c 3 - c; <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	6 puncte
B. 1 - b; 2 - c; 3 - a; 4 - f <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	8 puncte
C. puncte Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor 1 - F; 2 - A; 3 - A; <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	6

SUBIECTUL II**30 puncte****A. .****20 puncte**

1 - dreaptă; 2 - stângă; 3 - ridicate; 4 - scăzute

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte.**Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***B.****10 puncte**

0,250 kg/porție X 4 porții = 1kg

*Pentru aplicarea corectă a algoritmului de calcul se acordă 5 puncte**Pentru obținerea rezultatului corect se acordă 5 puncte.**Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***SUBIECTUL III****40 puncte****1.****8 puncte**

Glucide, lipide

*Pentru fiecare substanță nutritivă corect menționată se acordă câte 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***2.****4 puncte**

Proteine

*Pentru răspuns corect se acordă 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***3.****4 puncte**

Lipide

*Pentru răspuns corect se acordă 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.***4.****24 puncte**

$$Ep = 12g \times 4,1\text{kcal/g} = 49,2\text{kcal}$$

$$El = 14g \times 9,3\text{kcal/g} = 130,2\text{kcal}$$

$$Eg = 0,5g \times 4,1\text{kcal/g} = 2,05\text{kcal}$$

$$E = Ep + El + Eg = 49,2\text{kcal} + 130,2\text{kcal} + 2,05\text{kcal} = 183,45\text{kcal}$$

*Pentru fiecare formulă de calcul corectă se acordă câte 4 puncte (4x4p=16p)**Pentru fiecare calcul corect se acordă câte 2 puncte (4x2p=8p)**Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.*

REPERE METODOLOGICE PRIVIND INTERPRETAREA REZULTATELOR LA TESTUL INITIALL:

Rezultatele testului inițial au o valență predictivă și de reglare a demersului didactic astfel încât elevii să poată obține rezultatele învățării prevăzute de SPP. Pentru interpretarea/valorificarea corectă și eficientă a rezultatelor propunem parcurgerea următoarelor etape:

1. Prelucrarea statistică a rezultatelor

a. Rezultate globale

Modulul/ Disciplina	Clasa	Data aplicării	Nr. elevi	Punctaje sub 50p		Punctaje 50- 69p		Punctaje 70-89p		Punctaje 90-100p	
				nr.	%	nr.	%	nr.	%	nr.	%

b. Punctaje obținute pe unități de conținut

Nu me, pre nu me ele v	Punctaje conținut 1 (C1)					T O T C 1	Pun ctaj e C2	T O T C 2	Punct aje C3			T O T C 3	Punctaje C4			T O T C 4	Punctaje C5			T O T C 5	O f.	T O T
	I. A. 1	I. A. 3	II. 1	II. 2	II. 4				I. A. 2	II. B	I. A. b		I. C. 3	II. I. 3	I. C. 1	I. C. 2	II. A. a					
	2 P	2 P	8 P	4 P	2 4 0 P	8p	8 p	2 P	1 0 P	1 2 P	10 P	2 P	4 P	1 6 P	2 P	2 P	10 P	1 4 P	1 0 P	1 0 0 P		

c. Punctaje obținute pe niveluri cognitive:

Nu me, pre nu	Punctaje nivel cognitiv 1 (N1)			T O T N	Punc taj e N2	T O T N	Punc taj e N3	T O T N	Punctaje N4		T O T N	Punc taj e N5	T O F . N	T O T
	T O T	Punc taj e N2	T O T						T O T	N				

me ele v	I. A. 2	I. C. 3	II. A. b	I. C. 1	I. C. 2	II. A. a	1	I. A. 3	I. B. .	2	I. A. 1	II . B	3	II. I. 1	II. I. 2	II. I. 3	4	III.4	5		
	2 p	2 p	10 p	2 p	2 p	10 p	2 8 p	2 p	2 p	4 p	2 p	1 0 p	1 2 p	8 p	4 p	4 p	1 6 p	24p	2 4 p	1 0 p	1 0 p

2. *Analiza rezultatelor pe baza datelor statistice*- în această etapă vom putea identifica cu ușurință aspectele ce necesită a fi îmbunătățite atât la nivel individual cât și la nivelul întregii clase.

3. Stabilirea acțiunilor remediale

Clasa	Aspecte trebuie îmbunătățite	Acțiuni remediale propuse	Programul acțiunilor remediale (termene)	Rezultate așteptate

Exemple de acțiuni remediale

- Personalizarea planificării pentru fiecare clasă prin alocarea unui număr de ore mai mare/mic pentru anumite teme
- Adaptarea conținuturilor ce urmează a fi predate în funcție de achizițiile anterioare constatațate la testul inițial
- Adaptarea demersului didactic la nivelul cognitiv al clasei
- Stimularea elevilor pentru studiu individual prin folosirea eficientă a temei pentru acasă
- Motivarea elevilor pentru învățare prin aplicarea unor strategii didactice atractive, diferențiate, centrate pe elev.
- Îmbunătățirea atenției, percepției, capacitateii de a realiza corelații prin folosirea studiului de caz și a problematizării.
- Aplicarea ritmică a evaluării formative și summative

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 14

Domeniul de pregătire profesională: Turism și Alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea alimentelor și a produselor alimentare
2. Caracterizarea utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor
3. Descrierea preparării alimentelor
4. Compararea bucătăriilor tradiționale cu bucătăriile moderne
5. Respectarea normelor de igienă, S.S.M. și P.S.I.

Niveluri cognitive Continuturi	a-și aminti (identificare, definire, enumerare)	a înțelege (exemplificare, explicare, alegere, reprezentare, completare)	a aplică (calculare, demonstrare, generalizare, transferare)	a analiza (comparare, determinare, generalizare, schematizare, selectare)	a evalua (justificare, argumentare, deducere)	Pondere %
Materii prime	I 1.2	I.2.1	II.1.a II.1. b	II.2	III.2.1	40
Operații și utilaje	I 1.1	I 2.2	I.3	III.1.	III.2.2	33,33
Procese tehnologice		I.2.3	II.1.c II.1.d		III.2.3	26,67
Pondere %	13,33	20	33,34	13,33	20	100

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 40 minute

SUBIECTUL I**20 puncte****I.1.****4 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Aparatele de bucătărie sunt obiecte folosite la:
 - a) servirea mesei (platouri, castroane, boluri, fructiere, farfurii, supiere, etc.);
 - b) prelucrarea și prepararea alimentelor (frigidere, râșniță, aragaz, etc.);
 - c) servirea preparatelor alimentare (ciorbe, supe, fripturi, salate, deserturi, etc.)
 - d) servirea lichidelor (apă, lapte, băuturi răcoritoare, băuturi alcoolice, etc.).
2. Cartoful face parte din grupa legumelor:
 - a) rădăcinoase;
 - b) bulboase;
 - c) frunzoase;
 - d) tuberculifere.

I.2.**6 puncte**

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 3.

1. Fructele sunt alimente de origine vegetală care se consumă în stare proaspătă.
2. Frigiderele se amplasează în apropierea surselor de căldură.
3. Activitățile din bucătărie trebuie să se desfășoare obligatoriu în condiții de securitate a muncii

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 3, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

I.3.**10 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate grupele obiectelor din bucătărie, iar în coloana B sunt enumerate obiectele.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asociările corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A - Grupele de obiecte din bucătărie	Coloana B - Obiectele din bucătărie
1. vase	a. aragaz
2. ustensile	b. răzătoarea
3. dispozitive	c. cratiță
4. aparate	d. mixer
	e. deschizător de conserve

SUBIECTUL II**28 puncte**

II.1**12 puncte****Scrieti, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:**

- a. Untul face parte din grupa alimentelor de origine(1)
- b. Valoarea energetică a unui produs alimentar se exprimă în.....(2).....
- c. Ansamblul tuturor operațiilor prin care materiile prime sunt transformate în produse finit formează(3).... tehnologic .
- d. Igiena în bucătărie este necesară pentru.....(4)...unor boli digestive.

II.2.**16 puncte**

Determinați concentrația procentuală a soluției obținute prin dizolvarea a 80 g de zahăr în 200 ml apă .

SUBIECTUL III**42 puncte**

III.1.**8 puncte****Descifrați anagramele, descoperind astfel vasele pentru gătit.**

LAOE ARCȚETI VĂIT IGITĂ

III.2.**34 puncte**

Din cele mai vechi timpuri, oamenii au folosit pentru obținerea principalului aliment, pâinea, o metodă tradițională de preparare, și anume frământarea manuală a făinii cu apă, drojdie și sare, dospirea aluatului în covată și coacerea pe vatră în cupitor cu lemn sau în țest, un obiect de lut ars sau de fontă de forma unui clopot, cu care se acoperă pâinea pusă la copt pe vatra încinsă.

Acum, în general, se folosesc metode moderne de preparare a pâinii: frământarea se face în malaxoare, dospirea în camere sau agregate de fermentație și coacerea în cuptoare pe gaz sau electrice din cărămidă, cuptoare tunel cu bandă, cuptoare cu microunde .

Trecerea de la arta culinară tradițională la cea modernă s-a efectuat prin modernizarea mijloacelor și rețetelor culinare, care a dus în mod inevitabil la:

- micșorarea timpului pentru prepararea alimentelor,
- sporirea confortului,
- reducerea efortului fizic,
- îmbunătățirea condițiilor de igienă,
- obținerea preparate culinare cu un aspect deosebit și atrăgător,
- dispariția treptată a elementelor de tradiție și a calității pâinii .

1. Indicați materiile prime necesare preparării pâinii.
2. Prezentați, comparativ, operațiile principale ale celor două metode de preparare a pâinii.
3. Enumerați patru efecte produse de modernizarea mijloacelor și rețetelor asupra preparării pâinii

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	20 puncte
--------------------	------------------

I.1.	4 puncte
-------------	-----------------

1 - b; 2 - d;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

I.2.	6 puncte
-------------	-----------------

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

I.3.	10 puncte
-------------	------------------

puncte

1 - c; 2 - b; 3 - e; 4 - a,

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II	28 puncte
---------------------	------------------

II.1.	12 puncte
--------------	------------------

(1) animală

(2) kilocalorii (kcal),

(3) procesul

(4) prevenirea

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

**II.2.
puncte**

16

$$\begin{aligned} md &= 80 \text{ g} \\ m_{\text{apă}} &= 200 \text{ g} \\ c &=? \end{aligned}$$

$$c = (md / ms) * 100$$

$$ms = md + m_{\text{apă}}$$

$$ms = 80 \text{ g} + 200 \text{ g} = 280 \text{ g}$$

$$c = (80 \text{ g} / 280 \text{ g}) * 100$$

$$c = 28,57 \%$$

Pentru calculul corect și complet se acordă câte 16 puncte. Pentru calculul parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

42 puncte

III. 1.

8 puncte

Vasele pentru gătit: OALE CRATIȚE TĂVI TIGĂI

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

III. 2.

34 puncte

1. Indicați materiile prime necesară preparării pâinii.

4 puncte

Făină, apă, drojdie , sare

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2. Prezentați, comparativ, operațiile principale ale celor două metode de preparare a pâinii.

18 puncte

metodă tradițională

metodă modernă

- Frământarea manuală

* frământarea în malaxoare

- Dospirea în covată fermentație *dospirea în camere sau aggregate de
- Coacerea pe vatră în cuptor cu lemne sau în ţest *coacerea în cuptoare pe gaz, electrice, cu microunde

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

3. Enumerați patru efecte produse de modernizarea mijloacelor și rețetelor asupra preparării pâinii 12 puncte

1. micșorarea timpului pentru prepararea ,
2. sporirea confortului,
3. reducerea efortului fizic,
4. îmbunătățirea condițiilor de igienă,
5. obținerea unor pâini cu un aspect deosebit și atrăgător,
6. dispariția treptată a elementelor de tradiție și a calității pâinii .

Pentru fiecare 4 răspunsuri corecte și complete dintre cele 6 răspunsuri, se acordă câte 3 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ 15

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Obiectivele evaluării (exemple):

1. Identificarea mărimilor/fenomenelor fizice
2. Calcularea necesarului de materii prime/ conversiei masei din kg în g
3. Compararea după criterii specifice
4. Analizarea întocmirii unui meniu
5. Selectarea obiectelor de inventar pentru servire
6. Descrierea și aplicarea NSSM și PSI specifice la prepararea produselor alimentare

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	a evalua	Pondere %
Mărimi/ fenomene fizice	I. A.2 5p I. C.2 2p II.1.d. 2 p					10,00%
Noțiuni introductive despre alimentație	II.1. a 2X2p II.1. b 2X2p					8,89 %
Prepararea produselor alimentare		I.A.1 5p	II.1. c2p II.2. 13p III.c 6p	I.B 10p I.C.1. 2p I.C.3. 2p I. C5 2p		46,67 %
Întocmirea meniurilor		III.b. 4p III.d. 10p		I.A.3. 5p I. C4 2p	III.a 10p	34,44%
Pondere %	18,89 %	21,11%	23,33 %	25,56%	11,11%	100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 40 de minute

SUBIECTUL I

35 puncte

A. 15 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 3) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Într-o soluție de saramură se utilizează:
 - a) apă și zahăr;
 - b) apă și sare;
 - c) lapte;
 - d) lapte, zahăr și sare.

2. Unitatea de măsură pentru masă în Sistemul Internațional este:

- a) m^3 ;
- b) m ;
- c) kg;
- d) g/L.

3. La aranjarea unei mese festive, cuțitul și furculița se așează:

- a) amândouă în partea dreaptă a farfuriei;
- b) amândouă în partea stângă a farfuriei;
- c) cuțitul în stânga și furculița în dreapta farfuriei;
- d) cuțitul în dreapta și furculița în stânga farfuriei;.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate procedee termice, iar în coloana B sunt enumerate Definiții procedee termice.

Scrieți, pe foaia cu răsunuri, asociările corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A-Procedee termice	Coloana B- Definiții procedee termice
1. Înăbușirea	a. Procedeu termic de expunere a preparatelor aflate într-o tavă, la aerul cald al unui cuptor încins la temperaturi între 160 - 250°C, în funcție de natura și cantitatea preparatului.
2. Opărirea	b. Tratament termic realizat prin expunerea alimentului direct la sursa de căldură (la grătar, rotisor, frigare, proțap)
3. Frigerea	c. Procedeu termic de prelucrare în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/mediu, în vase acoperite
4. Coacerea	d. Tratament termic care constă în introducerea alimentelor într-o cantitate mare de grăsime încinsă (160 - 180°C), până când acestea capătă o crustă crocantă la suprafață și sunt bine pătrunse
5. Prăjirea	e. Procedeu termic ce constă în transmiterea energiei calorice de la o sursă de foc, cărbuni încinși, raze infraroșii, etc. la anumite alimente precum carne, pește, legume.
	f. Procedeu termic care constă în cufundarea unui aliment în apă clocovită în prealabil și menținerea alimentului în apa fierbinte pentru cîteva secunde sau minute.

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

- 8. Bucătarii poartă articole de îmbrăcăminte largi, cu mâneci lungi pentru protecția brațelor în timp ce gătesc.
- 9. Apa fierbe la 100 °C.
- 10. Se toarnă apă pe un foc de grăsime.
- 11. Substanțele nutritive sunt introduse în organism prin alimente.

12. Produsele de curătenie se păstrează în aceleași dulapuri cu alimente.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la **1** la **5**, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II**25 de puncte**

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

12 puncte

- a. Zahărul este un produs de larg consum obținut industrial prin prelucrarea(1)..... sau a ...(2)....
- b. Alimentele de origine minerală (care provin din scoarța terestră) sunt ... (3)... și(4)....
- c. Carnea este folosită în stare(5)...., refrigerată sau congelată, precum și sub formă de preparate din carne.
- d. În soluții diluate (3% - 6%), acidul acetic se numește ... (6).... și se folosește în alimentație.

II.2.2. O rețetă de tort de nuntă necesită 2,5 kg de făină. Rețeta servește pentru 40 de porții.

13 puncte

- a) De câte kg de făină este nevoie pentru ca din tort să se servească 12 porții? Faceți conversia și în grame.
- b) De câte kg de făină este nevoie pentru un tort din care să servească 65 de oaspeți?

SUBIECTUL III**30 de puncte**

Citește cu atenție următorul text:

Se stabilesc următoarele alimente: ceapă, cartofi carne de pui, mere, făină albă, lapte, zahăr, dulceață de cireșe, carne tocată de porc, ouă, ardei, orez, sare, ulei, roșii, apă plată.

- a. Întocmiți un meniu pentru o masă de prânz obișnuită, care să cuprindă două feluri de preparate și un desert, selectând din alimentele enumerate mai sus. **(10 puncte)**
- b. Enumerați patru criterii pe care le respectați la întocmirea meniului. **(4 puncte)**
- c. Precizați câte două alimente/ingrediente (din cele enumerate în enunț), necesare obținerii fiecărui preparat alimentar din meniu.
(6 puncte)
- d. Indicați obiectele de inventar necesare pentru aranjarea mesei. **(10 puncte)**

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediere, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

35 puncte

A. 15 puncte

1 - b; 2 - c; 3-d;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - c; 2 - f; 3 - b; 4 - a; 5 - a

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - A ; 3 -FA; 4 - A; 5 -F;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

25 puncte

II.1 12 puncte

1 - sfecla de zahăr

2 - trestia de zahăr

3 - apa

4 - sarea

5 - proaspătă

6- oțet

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 13 puncte

a. 2,5 kg făină -----40 porții tort

X kg făină.....12 porții tort

$$X = 12 \times 2,5 / 40 = 0,75 \text{ Kg făină}$$

Pentru răspuns corect se acordă 5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Conversia din kg în g: 0,75 Kg făină=7500 g

Pentru răspuns corect se acordă **3 puncte**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

b. 2,5 kg făină -----40 porții tort

X kg făină.....65 porții tort

$$X = 65 \times 2,5 / 40 = 4,06 \text{ Kg făină}$$

Pentru răspuns corect se acordă **5 puncte**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

SUBIECTUL III

30 puncte

a)

10 puncte

Preparate alimentare corect menționate pentru întocmirea unui meniu pentru o masă de prânz obișnuită: preparat lichid (ciorbă/supă....etc.), felul de bază (preparat din carne cu garnitură), desert.

$$3 \times 2 \text{ puncte} = 6 \text{ puncte}$$

Pentru fiecare preparat alimentar menționat corect și complet se acordă câte **2 puncte**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

Ordonarea corectă a preparatelor în meniu: preparat lichid (ciorbă/supă....etc.), felul de bază (preparat din carne cu garnitură), desert.

$$1 \times 4 \text{ puncte} = 4 \text{ puncte}$$

Pentru răspuns corect și complet se acordă câte **4 puncte**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

b) Enumerarea a patru criterii pentru întocmirea meniului **4 puncte**($4 \times 1 \text{ punct} = 4 \text{ puncte}$)

Pentru fiecare criteriu corect și complet întocmit se acordă câte **1 punct**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

c)

6 puncte

Precizarea a câte două alimente/ingrediente (din cele enumerate în enunț), necesare obținerii fiecărui preparat alimentar din meniu

$$3 \times 2 \text{ puncte} = 6 \text{ puncte}$$

Pentru precizarea oricărora două alimente/ingrediente necesare obținerii fiecărui dintre cele trei preparate alimentare din meniu se acordă **2 puncte**.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

d)

10 puncte

Obiecte de inventar necesare pentru aranjarea mesei: veselă, tacâmuri, pahare necesar pentru servirea mesei (3 farfurii, coș/farfurie pentru pâine, lingură, furculiță, cuțit, linguriță/furculiță pentru desert, pahar pentru apă, șervețel (**$10 \times 1 \text{ punct} = 10 \text{ puncte}$**)

Pentru precizarea unui obiect de inventar corect și complet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Repere metodologice privind interpretarea rezultatelor la testul inițial:

Testul inițial permite cunoașterea stadiului de la care se pleacă în parcurgerea modulului M4 - Procese de bază în alimentație, care cuprinde și cunoștințe acumulate anterior, în gimnaziu, la disciplinele educație tehnologică, fizică și chimie. După aplicarea probei de evaluare inițială și analiza rezultatelor, fiecare cadru didactic va decide, în funcție de situația specifică identificată, proiectarea demersurilor didactice ulterioare.

II. EXEMPLE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE ȘI EVALUARE FAȚĂ ÎN FAȚĂ

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 1, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul I: Bazele contabilității

Tema 1: Documente de evidență contabilă

Tip de activitate: de teorie

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă	2.2.7. Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile. 2.2.8. Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.	2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, softurilor și documentelor de evidență contabilă.

Activitate realizată prin **metoda "Spune-mi mai mult"**

Scurtă descriere a metodei: Metoda „Spune-mi mai mult”, este un joc de recapitulare care se joacă cu clasa întreagă.

Elevii vor fi împărțiți în două grupe („stânga” și „dreapta”) iar profesorul va cere-elevilor uneia dintre părți să se gândească la un lucru pe care și-l amintesc despre documentele de evidență contabilă. După ce a răspuns elevul de pe partea respectivă, e rândul elevilor de pe cealaltă parte să numească încă un lucru.

Răspunsurile alternează de la dreapta la stânga până ce una dintre părți pierde pentru că nu-și mai amintește nimic altceva despre subiect.

Obiective:

- să identifice principalele documente de evidență contabilă
- să prezinte modelul, forma și formatul documentelor
- să prezinte circuitul, condițiile de păstrare și arhivare a documentelor

Mod de organizare a activității/a clasei:

Clasa va fi organizată în două grupe.

Resurse materiale:

Tablă, cretă, manual.

Durată: 30 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- profesorul prezintă modul de desfășurare a activității;
- profesorul grupează elevii în două grupe, după un criteriu ales de acesta;
- profesorul cere-elevilor să se gândească la un lucru pe care și-l amintesc despre documentele de evidență contabilă;
- fiecare grupă notează pe foi de flipchart răspunsurile;
- elevii dau răspunsurile pe rând, alternând grupele („stânga” și „dreapta”);
- profesorul prezintă grupa câștigătoare;
- fiecare grupă desemnează câte un reprezentant care va argumenta activitatea desfășurată de grupa sa.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 1, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul: Bazele contabilității

Tema 1: Documente de evidență contabilă

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă	2.2.7. Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile. 2.2.8. Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.	2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, softurilor și documentelor de evidență contabilă.

Tip de evaluare: test

Obiective:

- să completeze documente pentru principalele tranzacții comerciale

Mod de organizare a activității/clasei:

Frontal

Resurse materiale:

Test de evaluare

Durată: 20 minute

Sunteți angajat la S.C. Vami S.R.L., cu sediul în Constanța, Str. Interioară nr.5, având cod de identificare fiscală (CIF) RO6872206, înregistrată la Registrul Comerțului sub numărul J13/3064/1998 și având un capital social de 20000 lei. În calitate de angajat, vindeți colegului dumneavoastră de bancă în ziua de 16.05.2021 următoarele articole:

1. 8 buc. birouri, la preț de livrare (fără TVA) de 220 lei/buc.;
2. 8 buc. scaune, la preț de livrare (fără TVA) de 150 lei/buc.;
3. 2 buc. cuier, la preț de livrare (fără TVA) de 410 lei/buc.;
4. 1 buc. oglindă, la preț de livrare (fără TVA) de 80 lei/buc.;

Articolele urmează a fi livrate la domiciliu în aceeași zi cu auto CT06VMI, șofer Varga Ion, legitimat cu carte de identitate seria KT, nr. 167169, emis de Poliția Mangalia.

Plata se va face în termen de 7 zile în contul S.C. Vami S.R.L., nr. RO23RZBR0000524364256636, deschis la Raiffeisen Bank, sucursala Constanța.

Se cere să întocmiți factura fiscală (seria VMI, număr 6589), știind că firma aplică TVA de 19% produselor vândute.

Furnizor	FACTURĂ	Cumpărător:				
Adresă sediu:						
Adresă:						
Localitate:	CNP:					
CIF:	Serie:	Cont:				
Nr.Reg.Com:	Număr:	Bancă:				
Cont:	Dată:					
Bancă:						
Capital social:						
Nr. Crt.	Denumirea produselor sau a serviciilor	U.M	Cantitatea	Prețul unitar (fără TVA) lei	Valoarea - lei -	Valoarea TVA - lei -
	Termen de plată: zile de la data facturării (scadența).					

Semnătura și ștampila furnizorului	Date privind expediția Numele delegatului:	Total		
	Buletinul / Cartea de identitate Seria nr eliberat(ă) de Pol.....	Semnă tura de primir e	Total de plată	

Document emis de:

.....	Mijlocul de transport auto nr	
.....	Expedierea s-a efectuat în prezența noastră la data de ora	
.....	Semnăturile	

Barem de corectare și notare

- Completarea tuturor rubricilor documentului

Pentru răspuns corect și complet se acordă **40 puncte**. Pentru răspuns parțial sau incomplet se acordă **20 puncte**.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

- Realizarea calculelor pentru cele patru articole achiziționate
- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 8 buc. x 220 lei/buc.= 1760 lei | 1760 x 19% = 334,40 lei |
| 8 buc. x 150 lei/buc.= 1200 lei | 1200 x 19% = 228,00 lei |
| 2 buc. x 410 lei/buc.= 820 lei | 820 x 19% = 155,80 lei |
| 1 buc. x 80 lei/buc.= 80 lei | 80 x 19% = 15,20 lei |

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte **5 puncte** ($8 \times 5p = 40$ puncte).

Pentru fiecare răspuns parțial sau incomplet se acordă câte **2 puncte**.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

- Stabilirea valorilor parțiale

Total valoare: $1760 + 1200 + 820 + 80 = 3860$ lei

Total valoare TVA: $334,40 + 228 + 155,80 + 15,20 = 733,40$ lei

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte **5 puncte** ($2 \times 5p = 40$ puncte).

Pentru fiecare răspuns parțial sau incomplet se acordă câte **2 puncte**.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

- Stabilirea valorii finale de plată

Total de plată: $3860 + 733,40 = 4593,40$ lei

Pentru răspuns corect și complet se acordă **10 puncte**. Pentru răspuns parțial sau incomplet se acordă **5 puncte**.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

BIBLIOGRAFIE

1. Nițucă, C., Stanciu, I., Didactica disciplinelor tehnice, Editura „Performantica”, Iași, 2006
2. <https://icesoft.ro/>
3. https://jamboard.google.com/d/1bvlnGLM3jOO08HO5rZir_dz6DrVvWFAWuc3wBxXK_JM/viewer?f=1
4. <https://tribunainvatamantului.ro/metode-de-invatare-centrate-pe-elev-utilizate-in-cadrul-orelor-de-istorie/>
5. <https://www.mentimeter.com/s/29502385681bf2a215a5de8d65967787/f09f2bcf9f0c/previewmode>

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 2, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul I: Bazele contabilității

Tema 1: Contabilitatea verigă de bază a entităților

Tip de activitate: de laborator tehnologic

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.1. Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului internațional economic	2.2.1. Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România 2.2.2. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate. Folosirea vocabularului specific contabilității	2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România

Activitate realizată prin **METODA „TEHNICA MOZAICULUI”(JIGSAW PUZZLE)**

Scurtă descriere a metodei:

Presupune împărțirea grupului de elevi în mai multe grupe de lucru, coordonate de către profesor, iar participanții trebuie să se ajute unii pe alții să învețe. Metoda poate fi folosită atunci când se citește un text sau când se realizează un studiu de grup, în orice domeniu al curriculumului sau la orice grupă de vîrstă. Ca și alte activități de învățare prin cooperare, metoda Mozaic folosește grupuri inițiale (grupurile „casă”) și grupuri de experți, care își însoțesc cu ajutorul colegilor conținutul corespunzător.

Obiective:

- Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului internațional economic
- Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România
- Utilizarea corectă a vocabularul comun și cel de specialitate specific contabilității
- Manifestarea de receptivitate în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România

Mod de organizare a activității/a clasei:

Acivitate pe grupe

Resurse materiale:

Internet, reviste de specialitate, foi de hârtie, foi de flipchart, markere

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Profesorul stabilește tema de studiu „Contabilitatea verigă de bază a entităților” și o împarte pe 5 subteme: sistemul contabil, normalizarea contabilă, normalizarea contabilă la nivel național și internațional, tipuri de entități care intră în sfera de acțiune a contabilității, clasificarea societăților comerciale.
- Organizează clasa în echipe de învățare (grupuri de casă) cu compoziții corespunzătoare numerelor subtemelor, respectiv 1,2,3,4,5.
- Fiecare elev citește independent subtema primită.
- Elevii cu numărul 1 vor primi o fișă care conține informații și sarcini de lucru legate de sistemul contabil, cei cu numărul 2 vor primi o fișă care conține informații și sarcini de lucru legate normalizarea contabilă, cei cu numărul 3 vor primi o fișă care conține informații și sarcini de lucru legate normalizarea contabilă la nivel național și internațional, cei cu numărul 4 vor primi o fișă care conține informații și sarcini de lucru legate de tipuri de entități care intră în sfera de acțiune a contabilității și cei cu numărul 5 vor primi o fișă care conține informații și sarcini de lucru legate clasificarea societăților comerciale.
- Se constituie grupurile de experți, unde se reunesc toți cei cu același număr, având loc faza discuțiilor în grup și construirea a ceeace trebuie predate în grupul casă.
- Fiecare elev-expert revine apoi în grupul inițial și prezintă celorlalți coechipieri lucrurile învățate. Colegii pot adresa expertului întrebări pentru a-și clarifica anumite lucruri. Expertul la rândul său adreseză colegilor întrebări pentru a se convinge că toți au înțeles conținutul nou. Obiectivul grupului este ca toți membrii acestuia să învețe materialul prezentat și fiecare expert este responsabil de acest lucru.
- Grupele prezintă rezultatele întregii clase.
- Pentru a se asigura că informația este transmisă corect și este înțeleasă de toată lumea, profesorul monitorizează în permanență activitatea elevilor.

FIŞA 1

Sistemul contabil reprezintă un ansamblu organizat și integrat de principii, metode, mijloace și procedee folosite într-o entitate pentru evidențierea tranzacțiilor economice și financiare supuse înregistrării în contabilitate, în concordanță cu prevederile actelor normative care le reglementează.

Sistemul contabil include:

- Planul de conturi general și normele de utilizare a acestuia.
- Legea contabilității nr. 82/1991, cu completările ulterioare și cu Reglementările contabile armonizate cu Directiva a IV-a a Comunității Economice Europene.
- Registre și formulare tipizate cu regim special și comune privind activitatea economică și finanțieră, precum și normele de utilizare a acestora.
- Principii și tratamente contabile.
- Alte acte normative.
- Forma și conținutul a situațiilor finanțiere anuale

Conceptul de normare a contabilității reprezintă elaborarea de norme contabile, adică reguli precise pentru înregistrarea, clasificarea și prezentarea informației contabile.

Aplicarea unitară și obligatorie a acestor reguli permite înțelegerea cu ușurință și asigură comparabilitatea informațiilor contabile atât în timp, în cadrul entității, cât și în spațiu, între entități.

Multitudinea și diversitatea utilizatorilor au determinat necesitatea creării unui cadru unitar, de reglementare a informațiilor contabile supuse unui control, deci de normalizare a informațiilor contabile. În acest sens, normalizarea contabilă reprezintă un proces social prin care se stabilește un echilibru între diversele interese ale utilizatorilor.

Sarcină de lucru:

Completați schema „hexagon” cu elementele sistemului contabil.



FIŞA 2

Normalizarea contabilă este procesul de constituire a unui pachet de norme și reguli care trebuie respectate de către entități atât în procesul de elaborare, cât și în cel de raportare a informațiilor contabile.

Cu ajutorul normalizării, contabilitatea reprezintă un instrument de cunoaștere bazat pe un sistem de norme și reguli obligatoriu de urmat pentru realizarea unui obiectiv.

Normalizarea contabilității vizează în mod expres obținerea de către utilizatori a unor informații omogene referitoare la entitate, precum și comparabilitatea în timp și spațiu a informațiilor.

Obiectivele normalizării contabile:

- stabilirea unor principii contabile generale
- stabilirea unui limbaj, a unor termeni general acceptați
- stabilirea informațiilor pe care trebuie să le conțină informațiile financiare
- elaborarea unui plan contabil sau unui sistem contabil general care să răspundă cerințelor de înregistrare a diferitelor operații economice și financiare
- stabilirea formei de prezentare a situațiilor financiare

Normalizarea contabilă este procesul prin care se standardizează prezentarea documentelor de sinteză, metodele contabile și terminologia.

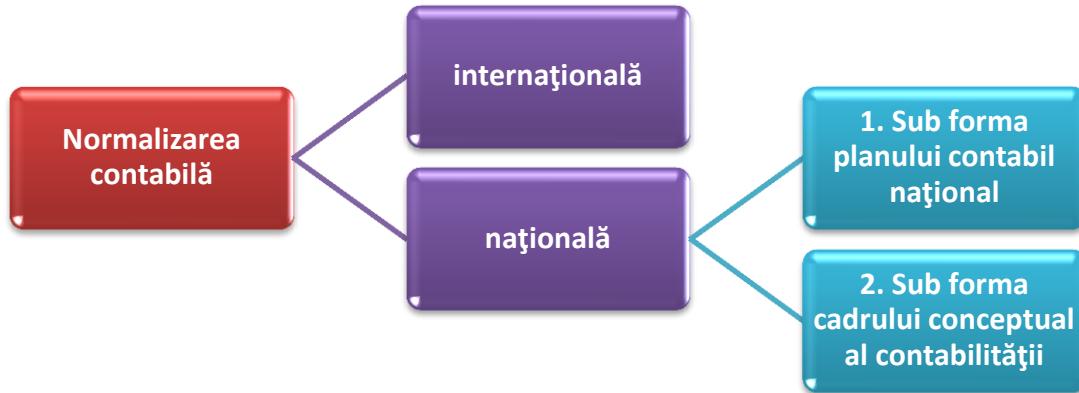
Procesul de normalizare este un proces inductiv, deoarece se pleacă de la observarea practicilor contabile, putând avea un caracter minimal (stabilind doar cadrul general) sau poate fi foarte analitic, cu detalii precise de planuri de conturi.

Sarcină de lucru:

Completați diagrama următoare cu informațiile care lipsesc referitoare la normalizarea contabilă:

Normalizarea contabilă	este procesul	și are următoarele obiective:
	vizează

FIŞA 3



Normalizarea contabilă naţională se realizează realizată prin intervenția statului - constă în elaborarea de norme obligatoriu de respectat de către toate unitățile patrimoniale. Intervenția statului se realizează atât prin autoritatea publică de inițiative private, cât și mixtă.

1. Sub forma planului contabil naţional

Planul contabil național mai poartă denumirea de planul contabil general.

Planul contabil general este format:

- dintr-un ansamblu de principii și reguli;
- dintr-o listă de conturi și normele de utilizare a lor;
- dintr-un vocabular contabil;
- din metode și proceduri pentru organizarea contabilității.

2. Sub forma cadrului conceptual al contabilității

Primul organism de normalizare contabilă care a elaborat un cadrul contabil conceptual este Financial Accounting Standards Board (F.A.S.B), care a înființat acest cadrul, contribuind la perfecționarea normelor contabile.



Cadrul conceptual al contabilității se manifestă la nivel:

- Internațional
- Național, aliniat la standardele internaționale.

• **Cadrul conceptual al contabilității la nivel internațional** este reprezentat de normele contabile internaționale emise de International Accounting Standards Board, la care putem adăuga literatura străină de specialitate.

I.A.S.B.



Trăsătura caracteristică a sistemului actual de norme contabile românești este comparabilitatea acestuia cu cel din Uniunea Europeană, prin înglobarea principiilor, conceptelor și noțiunilor contabile definite de I.A.S.B.

- **Cadrul normativ al contabilității la nivel național** cuprinde reglementări și norme contabile emise de instituțiile statului.

Instituțiile statului emit legi și alte acte normative cum sunt: ordonanțe ale Guvernului, hotărâri ale Guvernului, ordine și instrucțiuni ale ministerelor consacrate contabilității, care sunt obligatoriu de respectat de către toate entitățile.

Alte instituții abilitate sunt:

	- Corpul Experților Contabili și al Contabililor Autorizați din România - emite normele privind profesia contabilă;
	- Comisia Națională a Valorilor Mobiliare - emite norme care privesc aspecte legate de contabilitate pentru operații de pe piața valorilor mobiliare;
	- Banca Națională a României - emite norme și reglementări contabile în domeniul bancar;
	- Ministerului Finanțelor Publice - emit instrucțiuni și fac precizări cu privire la interpretarea unor texte de lege și propun norme contabile.

Sarcină de lucru:

Completați diagrama următoare cu informațiile care lipsesc:

Planul contabil general	cuprinde:
	
	
	
Cadrul conceptual al contabilității	la nivel național
	la nivel internațional

FIŞA 4

Tipuri de entități

În cadrul economiei naționale funcționează o multitudine de entități care intră în sfera de acțiune a contabilității.

Clasificarea entităților	
Criteriu de clasificare	Tipuri de entități
În funcție de forma de proprietate:	1. Entitățile aflate în proprietate privată; 2. Entitățile proprietate de stat (sau publică); 3. Entitățile în proprietate de grup cooperativist; 4. Entitățile cu regim combinat al proprietății (sau mixte).
În funcție de obiectul de activitate (activitățile realizate):	1. Entitățile de producție; 2. Entitățile de comerț; 3. Entitățile de servicii.
În funcție de mărime:	1. Microentitățile - nu depășesc limitele a cel puțin două dintre următoarele trei criterii: a. totalul activelor: 350 000 EUR; b. cifra de afaceri netă: 700 000 EUR; c. numărul mediu de salariați în cursul exercițiului financiar: 10. 2. Entitățile mici - nu se încadrează în categoria microentităților și nu depășesc limitele a cel puțin două dintre următoarele trei criterii: a. totalul activelor: 4 000 000 EUR; b. cifra de afaceri netă: 8 000 000 EUR; c. numărul mediu de salariați în cursul exercițiului financiar: 50. 3. Entitățile mijlocii și mari - depășesc limitele a cel puțin două dintre următoarele trei criterii: a. totalul activelor: 4 000 000 EUR; b. cifra de afaceri netă: 8 000 000 EUR; c. numărul mediu de salariați în cursul exercițiului financiar: 50.
În funcție de natura juridică:	1. Entități individuale ; 2. Societăți comerciale a. Societăți de persoane (societăți în nume colectiv, societăți în comandită simplă și societăți cu răspundere limitată); b. Societăți de capitaluri (societăți pe acțiuni și societăți în comandită pe acțiuni).

Sarcina de lucru:

Pentru fiecare din situațiile de mai jos identificați tipul de entitate care intră în sfera de acțiune a contabilității, corespunzător fiecărei descrieri:



- Nu depășesc limitele a cel puțin două dintre următoarele trei criterii:
 - a. totalul activelor: 350 000 EUR;
 - b. cifra de afaceri netă: 700 000 EUR;
 - c. numărul mediu de salariați în cursul exercițiului financiar: 10.

- Nu se încadrează în categoria microentităților și nu depășesc limitele a cel puțin două dintre următoarele trei criterii:
 - a. totalul activelor: 4 000 000 EUR;
 - b. cifra de afaceri netă: 8 000 000 EUR;
 - c. numărul mediu de salariați în cursul exercițiului financiar: 50.

- Depășesc limitele a cel puțin două dintre următoarele trei criterii:
 - a. totalul activelor: 4 000 000 EUR;
 - b. cifra de afaceri netă: 8 000 000 EUR;
 - c. numărul mediu de salariați în cursul exercițiului financiar: 50.

FIȘA 5

Clasificarea societăților comerciale

	Tip societate comercială	Caracteristici
Potrivit reglementărilor cuprinse în Legea nr. 31/1990, societățile comerciale se diferențiază astfel:	1. Societatea în nume colectiv (SNC)	<ul style="list-style-type: none"> - obligația solidară și nelimitată a tuturor asociaților care garantează cu patrimoniul societății pentru activitățile desfășurate. De aceea, orice hotărâre judecătorească referitoare la activitatea societății este opozabilă fiecărui asociat;
	2. Societatea în comandită simplă	<ul style="list-style-type: none"> - gruparea asociaților în două categorii: <ul style="list-style-type: none"> a) comanditați, care au dreptul de administrare a societății și, prin urmare, răspund solidar și nelimitat pentru activitățile desfășurate; b) comanditari, care nu au dreptul să administreze societatea și de aceea răspund numai cu aportul propriu la capitalul social. Aceștia au doar dreptul de a primi o copie a bilanțului contabil și a conturilor de profit și pierdere;

	3. Societatea în comandită pe acțiuni (SCA)	- are caracteristicile societății în comandită simplă, cu mențiunea divizării parților comanditarilor în acțiuni, care devin titluri de valoare negociabilă;
	4. Societatea pe acțiuni (SA)	- garantarea obligațiilor cu capitalul social, asociații fiind obligați să răspundă numai în limita acțiunilor detinute. În această situație, dreptul de proprietate asupra acțiunilor nominative sau la purtator poate fi transmis liber celor interesați, fără a mai fi necesar acordul celorlalți acționari;
	5. Societatea cu răspundere limitată (SRL)	- garantarea obligațiilor societății cu capital social, asociații răspunzând numai în limita cotei lor sociale. Părțile sociale de regulă nu se pot transmite altor persoane, ci numai asociaților. În cazuri deosebite, cu acordul asociaților, ale căror partii sociale reprezintă 75% din capitalul social, se poate realiza transmiterea acestora altor persoane interesate.

Sarcina de lucru:

Pentru fiecare din situațiile de mai jos identificați tipul de societate comercială corespunzător fiecărei descrieri:

- 
- asociații sunt grupați în două categorii: comanditații și comanditarii
 - asociații răspund numai în limita cotei lor sociale.
 - asociații sunt obligați să răspundă numai în limita acțiunilor deținute.
 - orice hotărâre judecătorească referitoare la activitatea societății este opozabilă fiecarui asociat;
 - divizarea parților comanditarilor în acțiuni, devin titluri de valoare negociabilă;

ACTIVITATEA DE EVALUARE 2, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul I: Bazele contabilității

Tema 1: Contabilitatea verigă de bază a entităților

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.1. Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului internațional economic	2.2.1. Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România 2.2.2. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate. Folosirea vocabularului specific contabilității	2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România

Tip de evaluare: probă practică pentru activitatea de laborator

Obiective:

- Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului internațional economic
- Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România
- Utilizarea corectă a vocabularului comun și al celui de specialitate specific contabilității
- Manifestarea de receptivitate în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România

Mod de organizare a activității/clasei:

Acivitate pe grupe

Resurse materiale:

Internet, reviste de specialitate, foi de hârtie, foi de flipchart, markere

Durată: 50 minute

Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	15%	Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru	30%	5
			Alegerea instrumentelor de lucru: specifice prezentării cât mai eficiente a contabilității ca verigă de bază a entității	40%	5
			Planificarea activităților aferente prezentării contabilității ca verigă de bază a entității	30%	5
2.	Realizarea sarcinii de lucru	35%	Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic	40%	14
			Rezolvarea sarcinii de lucru este în conformitate cu obiectivele stabilite	40%	14
			Folosirea corespunzătoare a instrumentelor pentru prezentarea contabilității ca verigă de bază a entității	20%	7
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	50%	Folosirea corectă a limbajului și termenilor de specialitate.	20%	10
			Prezentarea contabilității ca verigă de bază a entității	20%	10
			Argumentarea alegerii metodelor de prezentare	40%	20
			Precizarea căilor de îmbunătățire	20%	10
Total				100%	100p

Evaluarea activității se va realiza pe baza următoarei fișe de evaluare:

FIŞĂ DE EVALUARE A ACTIVITĂȚII

Criterii de apreciere a performanței:	Punctaj	
	Maxim	Acordat
Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru	5	
Alegerea instrumentelor de lucru specifice prezentării cât mai eficiente a contabilității ca verigă de bază a entității	5	
Planificarea activităților aferente prezentării contabilității ca verigă de bază a entității	5	
Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic	14	
Rezolvarea sarcinii de lucru este în conformitate cu obiectivele stabilite	14	
Folosirea corespunzătoare a instrumentelor pentru prezentarea contabilității ca verigă de bază a entității	7	
Folosirea corectă a limbajului și termenilor de specialitate.	10	
Prezentarea sistemului contabil, a normalizării contabile, normalizarea contabilă la nivel național și internațional, a tipurilor de entități care intră în sfera de acțiune a contabilității și clasificarea societăților comerciale.	20	
Argumentarea alegerii metodelor de prezentare a informațiilor	20	
TOTAL	100	

BIBLIOGRAFIE

1. Dorin V., Brumar C., Negoianu N., Manole M. Bazele contabilității, Editura CDPRESS, București, 2018
2. Gheorghiu A., Vidrașcu A, Suport de curs, Universitatea Hyperion
3. www.edu.ro

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 3, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul I: Bazele Contabilității

Tema 1: Definiția și trăsăturile obiectului contabilității

Tip de activitate: de teorie

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definiitorii ale obiectului și metodei contabilității	2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor	2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor

Activitate realizată prin **METODA DIAGRAMA VENN**

Scurtă descriere a metodei:

Diagrama Venn este un instrument de tip “organizator grafic cu structură comparativă”, prin care se compară două noțiuni, concepte, categorii economice, care au trăsături distințe, dar și comune. Este formată din două cercuri mari care se suprapun parțial și poate fi folosită pentru a arăta asemănările și deosebirile între cele două. Asemănările se trec în zona de intersecție a cercurilor.

Profesorul poate cere elevilor să construiască o asemenea diagramă, completând în perechi (deosebiri - asemănări) doar câte un cerc, care să se refere la una dintre noțiuni, concepte sau categorie, ce fac obiectul comparației. Apoi elevii se pot grupa câte patru pentru a-și compara cercurile, completând împreună zona de intersecție

Obiective:

- Identificarea principalelor elemente comune dintre patrimoniu și avere;
- Identificarea principalelor diferențe dintre patrimoniu și avere;

Mod de organizare a activității/a clasei:

activitate pe grupe

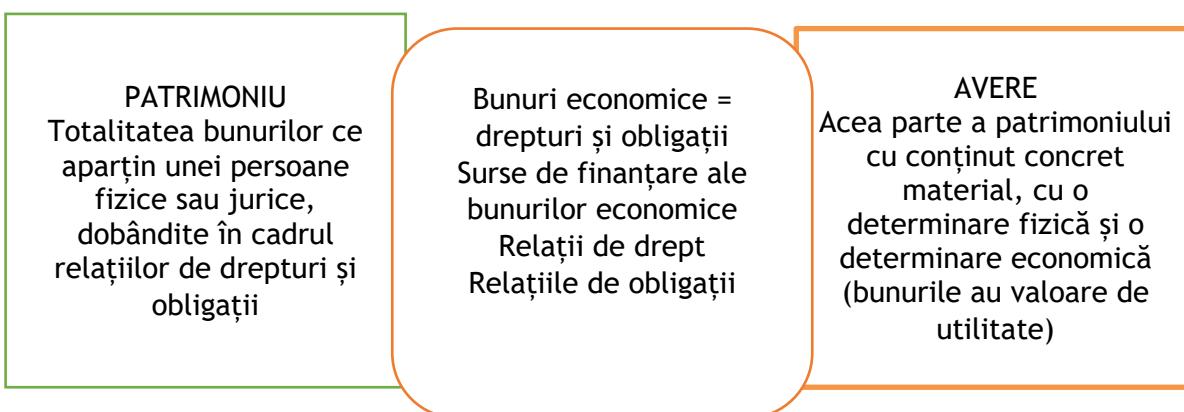
Resurse materiale:

Flipchart, foi de flipchart, markere

Durată: 30 minute

Modalitatea de aplicare a metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Expunerea și explicarea sarcinii de lucru: Principalele elemente commune și diferențe dintre patrimoniu și avere
- Se organizează elevii în grupe;
- Profesorul prezintă modul de lucru;
- Sarcina se lucrează în grup;
- Se discută în grup rezultatele la care s-a ajuns lucrând și se caută soluții la întrebările fără răspuns;
- Se analizează și se concluzionează asupra rezultatelor obținute prin rostogolirea informațiilor;
- Se răspunde la întrebările încă nesoluționate, de către profesor;
- Se evaluează efortul depus de elevi folosind fișe de evaluare.



ACTIVITATEA DE EVALUARE 3, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul I: Bazele Contabilității

Tema 1: Definiția și trăsăturile obiectului contabilității

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității	2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor	2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor

Tip de evaluare: test, focus-grup, chestionar, probă practică pentru activitatea de laborator și/sau instruire practică, etc...

Obiective:

- Identificarea trăsăturilor obiectului contabilității
- Identificarea structurii bunurilor economice

Mod de organizare a activității/clasei:

individual

Resurse materiale:

Fișă, test de evaluare

Durată: 30 minute

Test de evaluare

1 punct din oficiu

(2p) Încercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect.

1. Din categoria bunurilor materiale fac parte:
 - a. utilajele și materiile prime;
 - b. materialele și programele informaticе;
 - c. clădirile și titlurile de proprietate;
 - d. concesiunile și titlurile de investiții
2. Din categoria bunurilor nemateriale fac parte:
 - a. efectele de comerț și utilajele;
 - b. brevetele de inventii și utilajele;
 - c. brevetele de inventii și materialele;
 - d. programele informaticе și concesiunile.
3. Din categoria bunurilor financiare fac parte:
 - a. disponibilități în lei și valută, titluri de participare și de investiții;
 - b. disponibilități în lei și valută, titluri de participare și de investiții, efecte de comerț;
4. Relațiile de drept au în vedere:
 - a. situația în care subiectul de patrimoniu își procură o parte din avere din resurse proprii;
 - b. situația în care subiectul de patrimoniu își procură o parte din avere din resurse proprii și resurse aparținând altor persoane fizice sau juridice;
 - c. situația în care subiectul de patrimoniu își procură o parte din avere din resurse aparținând altor persoane fizice sau juridice;
 - d. situația în care raporturile de proprietate în cadrul cărora se procură și gestionează bunurile au valoare de utilitate.

(3p) Răspundeți prin adevărat (A) sau fals (F) la următoarele enunțuri.

- a. Contabilitatea este un sistem de culegere, prelucrare și transmitere a informației diferiților utilizatori de informații
- b. Contabilitatea în calitate de disciplină științifică independentă, are un obiect propriu de studiu patrimonial.
- c. Obiectul de studiu al contabilității este bilanțul entității.
- d. Prin determinare economică se înțelege că bunurile au valoare de utilitate.
- e. Drepturile și obligațiile se mai pot numi și surse de finanțare ale bunurilor economice.
- f. Bunurile economice sunt formate din drepturi și bunuri materiale.

(2,5p) În coloana A sunt prezentate trăsăturile obiectului contabilității, iar în coloana B, descrierea acestora. Asociați cifrele din coloana A cu literele din coloana B.

A- Obiectul contabilității	B - descrierea
1. Este o tehnica	a. Este un mijloc de mediare a intereselor economice evaluabile în bani
2. Este un joc social de interese.....	b. Justifică materialitatea tranzacțiilor
3. Este o știință	c. Se bazează pe principii și cunoștințe
4. Este „algebra de drept”.....	d. Principiile și procedurile sunt obligatorii și condiționează o conduită prestabilită
5. Este un sistem informațional	e. Tehnica, principiile și procedurile stau la baza fundamentării deciziilor economice
	f. Culege, stochează, prelucrează, analizează și interpretează date și informații

(1,5p) Definiți patrimoniul.

Barem de corectare și notare

SUBIECTUL I 2 puncte

1 - .a; 2 - d; 3 - b; 4 - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 0,5 puncte ($4 \times 0,5p = 2p$)

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 3 puncte

1 - A; 2 - A; 3 - F; 4- A; 5 - A; 6 - F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 0,5 puncte ($6 \times 0,5p = 3p$)

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III 2,5 puncte

1 - b; 2 - a; 3 - c; 4- e; 5 - f;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 0,5 puncte ($5 \times 0,5p = 2,5p$)

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL IV 1,5 puncte

Patrimoniul reprezintă totalitatea bunurilor ce aparțin unei persoane fizice sau juridice, dobândite în cadrul relațiilor de drepturi și obligații.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1,5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

BIBLIOGRAFIE

1. Viorica-Bella Dorin și colectivul de autori, Bazele contabilității, Editura CD Press, București, 2018
2. Matiș Dumitru și colectivul de autori Bazele contabilității, Editura Intelcredo, Deva, 2002
3. Oprea Ioan și colectivul de autori Bazele contabilității, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2002

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 4, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 1: Calcularea valorii calorice a alimentelor

Tip de activitate: Recapitulare

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.4. Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos	4.2.4. Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și proceze matematice de bază	4.3.2. Stabilirea responsabilă a valorii calorice a produselor alimentare

Activitate realizată prin **METODA CUBULUI ȘI DIAGRAMA VENN**

Vor fi parcuse următoarele etape:

Prezentarea unui cub pe cărei fețe sunt scrise: descrie, compară, argumentează, aplică, analizează, asociază.

Anunțarea temei supuse discuției

Elevii vor fi împărțiți în șase grupe (câte fețe are cubul), fiecare echipă răspunzând cerinței de pe fața cubului.

	Descrie elementele valorii nutritive a produselor alimentare	
Argumentează beneficiile consumului de brânzetură pentru organism	Compară valoarea biologică a brânzei burduf și a brânzei cremoase de vacă	Aplică: determină folosind formula de calcul valoarea energetică
	Analizează caracteristicile organoleptice ale brânzei burduf	
	Asociază principalele substanțe nutritive din organism, cu rolul acestora	

Elevii rezolvă sarcinile de lucru pe foi de flipchart

Fiecare grup prezintă celorlalte grupuri concluziile la care au ajuns (materialul elaborat)

Se comenteză, analizează, corectează.

Pe tablă vor fi expuse varianta finală a celor 6 grupuri.

Obiective:

- Descrierea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare;
- Explicarea beneficiilor consumului de brânzeturi pentru organism;
- Calcularea valorii calorice a produselor alimentare;
- Identificarea caracteristicilor organoleptice ale brânzei burduf.

Mod de organizare a activității/a clasei: pe echipe**Resurse materiale:**

- Produse alimentare: Brânză Burdorf Rarăul și Brânză cremoasă Prezident
- Cub cu fațele scrise cu termenii: descrie, analizează, compară, asociază, aplică, argumentează
- Foi flipchart
- Marcăre

Durată: 50 minute**Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:**

- Asocierea echipei cu una din fețele cubului
- Sarcinile de lucru pe echipe:
 - grupa 1 va *descrie elementele* valorii nutritive a produselor alimentare;
 - grupa 2 va *compara* valoarea biologică a brânzei burdorf și a brânzei cremoase de vacă;
 - grupa 3 va *analiza* caracteristicile organoleptice ale brânzei burdorf;
 - grupa 4 va *asocia* metoda de conservare potrivită tipurilor de brânzeturi;
 - grupa 5 va *aplica* - folosind formula de calcul va determina valoarea energetică;
 - grupa 6 va *argumenta* beneficiile consumului de brânzeturi pentru organism.
- Prezentarea celor două tipuri de brânză

Brânză cremoasă President - 250g  Ingrediente: lapte pasteurizat ultrafiltrat, sare, culturi lactice, cheag.	Informații nutriționale pentru 100g produs Grăsimi (g): 17.5 din care acizi grasi saturați: 11 Glucide (g): 2.2 din care zaharuri (g): 2.2 Sare (g): 2.5 Proteine (g): 13	conținut vitamine și minerale (mg) Vitamina A - 8,00 UI Vitamina B2 - 0.20 Vitamina B3 - 0.10 mg Vitamina B8 - 17.90 mg Vitamina B9 - 9 mcg Vitamina B12 - 0.50 mg Betaină - 0,90 mg Fier - 0.20 Magneziu - 11 Fosfor - 190
--	---	---

		Potasiu - 137 Sodiu - 330 Zinc - 0.50 Fluor 31.60 Seleniu 9.40
Brânză de burduf Rarăul - 300g  Cod Produs: P-2334848 Conținut: Caș de oaie, caș de vacă, sare	Informații nutriționale pentru 100g produs Calorii: 377,00 Lipide: 28,00 Proteine: 22,00 Glucide: 0,50 Apa: 39,00	conținut vitamine (mg) și minerale (mg) Vitamina A: - Vitamina B1: 0,05 Vitamina B2: 0,40 Vitamina PP: 0,20 Sodiu (Na): 1.400 Potasiu (K): 180 Calciu (Ca): 922 Magneziu : 45 Fosfor (P): 624 Clor(Cl): 2.100

Elevii analizează produsele și notează pe foile de flipchart concluziile :

1. Argumentează beneficiile consumului de brânză pentru organism:

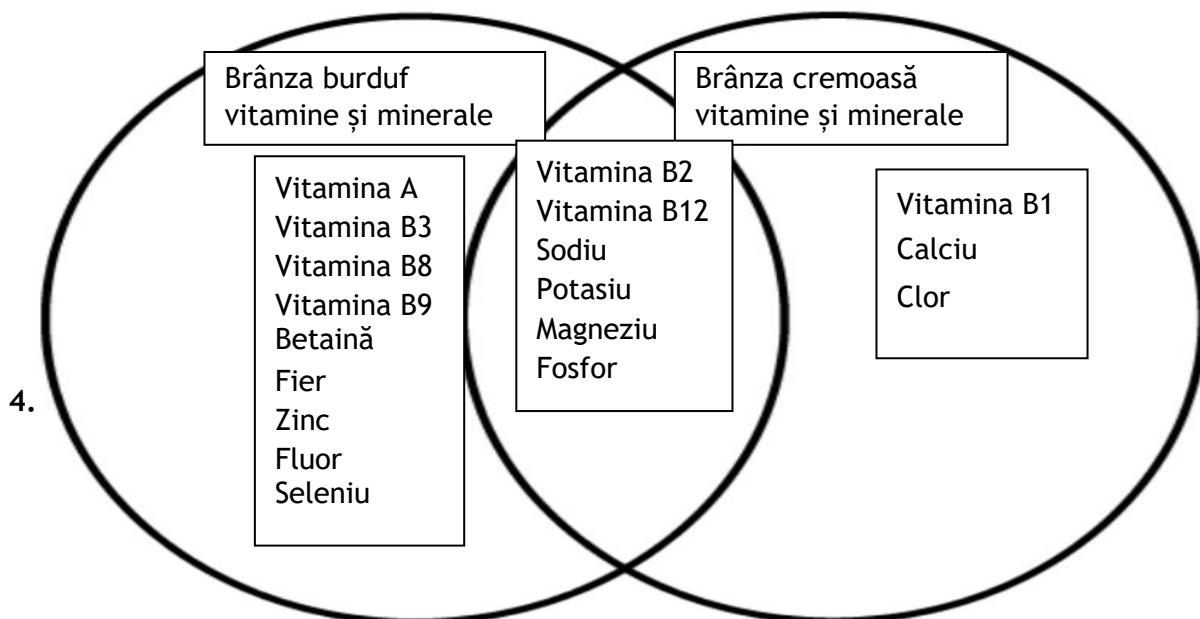
- cantitatea de proteine conținută în brânza de vaci este ideală pentru vegetarieni în furnizarea acestora cu cantitatea necesară de proteine zilnice;
- fiind bogate în calciu includ întărirea oaselor și pierderea în greutate;
- sursă bună de magneziu;
- potasiul conținut acționează ca un element de echilibrare a fluidului în organism.
- zincul găsit în brânză este unul dintre oligoelementele a căror prezență în corpul nostru contribuie la îmbunătățirea sistemului imunitar și a digestiei;
- brânza de vaci conține fosfor, care joacă un rol major în formarea ADN și ARN este o componentă majoră în formarea oaselor împreună cu calciul;
- seleniul este util ca un antioxidant care protejează celulele;

2. Descrie elementele valorii nutritive a produselor alimentare

- Valoarea psihosenzorială - gust, miros, aspect, culoare, aroma (organoleptic)
- Valoarea biologică: conținut în vitamine, elemente minerale, aminoacizi esențiali de proteine de origine animală
- Valoarea igienică: absența/limitarea: substanțelor antinutritionale, microorganismelor patogene și saprofite, metalelor, pesticidelor
- Valoarea energetică (calorică): capacitatea de a furniza energie termică și se exprimă în kilocalorii sau în kilojoule. Este determinată de trofinele calorigene: glucide, lipide și protide.

3. Compară valoarea biologică a brânzei burduf și a brânzei cremoase de vacă prin realizarea diagramei Venn - vor trece conținutul în vitamine și minerale în cele două cercuri parțial suprapuse astfel: vitaminele și mineralele conținute de ambele

brânzeturî îñ arealul îñ care se suprapun iar restul vitaminelor și mineralelor îñ arealurile rămase libere.



4. Aplică: - Determină valoarea energetică a celor două sortimente de brânzeturî

<p>Coeficienți calorici: 1g lipide = 9,3 kcal 1g glucide = 4,1 kcal 1g proteine= 4,1 kcal</p> <p>V.E. (kcal) = P(g) x 4,1kcal/g + G(g) x 4,1kcal/g + L(g) x 9,3kcal/g</p>	
Brânza burduf Rarăul- 300 g Lipide:28,00 g/100g produs Proteine:22,00 g/100g produs Glucide: 0,50 g/100g produs V.E. (kcal) = 22 g x 4,1kcal/g + 28g x 9,3kcal/g + 0,5g x 4,1kcal/g (pentru 100g produs) V.E. (kcal) = 90,2 kcal + 260,4kcal + 2,5 kcal = 353,1 kcal (pentru 100g produs) V.E. = 353,1 kcal x 3 = 1059,3 kcal	Brânză cremoasă President - 250g Grăsimi: 17,5 g/100g produs Glucide: 2,2 g/100g produs Proteine 13 g/100g produs V.E. (kcal) = 13 g x 4,1kcal/g + 17,5 g x 9,3kcal/g + 2,2 x 4,1kcal/g (pentru 100g produs) V.E. (kcal) = 53,3 kcal + 162,75 kcal + 9,02 kcal/g = 225,07 kcal (pentru 100g produs) V.E. = 225,07 kcal x 2,5 = 532,675 kcal

5. Analizează caracteristicile organoleptice ale brânzei burduf
Caracteristici organoleptice

- Aspect: pastă compactă, mai tare consistență onctuoasă, fără goluri și granulații
- Gust: plăcut, specific brânzei maturate, slab sărat, cu nuanță picantă.
- Miros: caracteristic
- Culoare: culoare uniformă alb-gălbui

6. Asociază principalele substanțe nutritive din organism, cu rolul acestora.

principalele substanțe nutritive din organism	rolul substanțelor nutritive din organism
1. proteine	a) stimulează secreția sucurilor gastrice
2. lipide	b) asigură mai mult de jumătate din energia necesară organismului uman în 24 ore
3. glucide	c) au rol esențial în organism pentru desfășurarea proceselor vitale, asigură echilibrul acido-bazic
4. vitamine	d) contribuie la formarea și regenerarea celulelor;
5. substanțe minerale	e) biocatalizator și sunt indispensabile întreținerii și dezvoltării organismului
	f) accelerează metabolismul

ACTIVITATEA DE EVALUARE 4, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 1: Calcularea valorii calorice a alimentelor

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.4. Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos	4.2.4. Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază	4.3.2. Stabilirea responsabilă a valorii calorice a produselor alimentare

Tip de activitate: evaluare

Obiective:

- Identificarea valorilor psihosenzoriale (organoleptice) ale produsului alimentar
- Identificarea valorilor igienice ale produsului alimentar
- Identificarea valorilor biologice ale produsului alimentar

- Identificarea valorilor energetice ale produsului alimentar
- Calcularea valorii energetice (calorice) a produselor alimentare

Mod de organizare a activității/clasei: individuală

Resurse materiale:

- Produs alimentar: Ciocolată cu lapte
- Fișe de evaluare
- Calculator de birou

Durată: 50 minute



FIŞĂ DE LUCRU

Activitate practică

1. Analizați produsul Ciocolată cu lapte Lindt 150g

Proteine	7.60	g	
Glucide	59.40	g	
Lipide	29.70	g	
Vitamina A - Retinol	195.00	UI	Calciu
Vitamina E - Tocoferol	0.50	mg	Fier
Vitamina K	5.70	mcg	Magneziu
Vitamina B1 - Tiamina	0.10	mg	Fosfor
Vitamina B2 - Riboflavina	0.30	mg	Potasiu
Vitamina B3 - Vit.PP - Niacina	0.40	mg	Sodiu
Vitamina B5 - Acid Pantotenic	0.50	mg	Zinc
Vitamina B8 - Colină	46.10	mg	Seleniu
Vitamina B9 - Acid folic	12.00	mcg	Cupru
Vitamina B12 - Ciancobalamina	0.70	mcg	Mangan
Betaină	2.60	mg	Cofeina

Sarcini de lucru:

- a. Analizați produsul și completați tabelul de mai jos cu cele 4 elementele ale **valorii nutritive pentru CIOCOLATĂ CU LAPTE LINDT 150g.** 4p
- b. Calculați valoarea calorică a CIOCOLATĂ CU LAPTE LINDT. 5p

VALOAREA NUTRITIVĂ CIOCOLATĂ CU LAPTE LINDT 150g.	
Valoarea psihosenzorială	Valoare energetică
Caracteristici organoleptice Aspect: _____ Gust: _____ Miros: _____ Culoare: _____	Conținutul în: glucide: _____ lipide: _____ proteine: _____
Valoare biologică	Valoare igienică
Vitamine: _____ Elemente minerale: _____	Rolul de barieră ambalajului: Lipsa impurităților: _____

FIŞĂ DE EVALUARE

Nr. crt	Criterii de evaluare	Indicatori de realizare	Punctaj maxim	Punctaj realizat
1	Identificare caracteristicilor și stabilirea valorii nutritive a produsului dat.	Valoare psihosenzorială Caracteristici organoleptice: - aspectul exterior - formă regulată, suprafață netedă. - aspect în secțiune - masă omogenă, nestratificată, fără bule de aer. - culoarea este de la brun deschis - consistența - tare, casantă la rupere - mirosul și gustul plăcute, caracteristice Valoare energetică Conținutul în:	1	

		glucide: 59,4 g/100g produs lipide: 29,70 g/100g produs proteine: 7,6 g/100g produs		
		Valoare biologică: Vitamina E - Tocoferol, K, B1 - Tiamina, B2 - Riboflavina, B3 - Vit.PP - Niacina, B5 - Acid Pantotenic, B8 - Colină, B9 - Acid folic B12 - Ciancobalamina Elemente minerale: sodiu, potasiu, calciu, magneziu și fosfor, zinc, seleniu, cupru, mangan	1	
		Valoare igienică: Rolul de barieră al ambalajului: protecție dintre produs și diverse impurități din mediu, oxigen, umezeală, gaze, lumină și arome de orice tip Lipsa impurităților Fără urme de infestare.	1	
2	Calculul valorii energetice (calorice) 300 g BRÂNZĂ DE BURDUF RARĂUL	1g lipide = 9,3 kcal 1g glucide = 4,1 kcal 1g proteine= 4,1 kcal Lipide: 28,00 g/100g produs Proteine:22,00 g/100g produs Glucide: 0,50 g/100g produs $V.E. (\text{kcal}) = P(g) \times 4,1\text{kcal/g} + G(g) \times 4,1\text{kcal/g} + L(g) \times 9,3\text{kcal/g}$ $V.E. (\text{kcal}) = 29,7 \text{ g} \times 4,1\text{kcal/g} + 7,6 \text{ g} \times 9,3\text{kcal/g} + 59,4 \times 4,1\text{kcal/g}$ (pentru 100g produs) $V.E. (\text{kcal}) = 11,07 \text{ kcal} + 70,68 \text{ kcal} + 243,54 \text{ kcal} = 328,29 \text{ kcal}$ (pentru 100g produs) V.E. pentru 300 g brânză va fi: $325,29 \text{ kcal} \times 3 = 487,935 \text{ kcal}$	5	
3	Punctaj din oficiu		1	
4	Total		10	

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, C. ş.a - *Calitatea în turism și alimentație*, manual clasa a IX-a, Filiera: Tehnologică, Profil: Servicii, Domeniul de pregătire: Turism și alimentație, editura CD Press, 2019
2. Ciobanu, O - *Didactica disciplinelor economice*, Editura ASE, 2004
3. Mihai, Ş, Capotă, V - *Manual Turism și alimentatie*. Clasa a IX-a, Filiera: Tehnologică, Profil: Servicii, Domeniul de pregătire: Turism și alimentație, editura CD Press, 2019
4. Tănțica P, Iordache, G. ş.a - *Calitatea în turism și alimentație*, manual clasa a IX-a, Filiera: Tehnologică, Profil: Servicii, Domeniul de pregătire: Turism și alimentație, editura CD Press, 2019

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 5, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul II: Calitate în turism și alimentație

Tema 1: Caracteristici de calitate a serviciilor prestate în unitățile de cazare și alimentație și evaluarea calității

Tip de activitate: instruire practică

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.2.3. diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.	4.3.3 Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor

Activitate realizată prin Metoda „Phillips 6/6”

Scurtă descriere a metodei:

Este o metodă care contribuie la exprimarea personalității elevului. Se completează perfect cu prelegerea-dezbaterea, dar și cu jocul de decizie devenind, în aceste cazuri, procedeu didactic. Profesorul are rolul de a dirija învățarea. Această modalitate de lucru asigură abordarea într-un timp limitat a mai multor aspecte ale unei probleme, facilitând comunicarea, confruntarea și luarea deciziilor. Oferă copiilor mai puțini creative posibilitatea de a se exprima, are un caracter formativ-educativ, dezvoltă spiritul de echipă și procesele psihice superioare (analizaideilor, comparația, sinteză, generalizarea, abstractizarea).

Numele provine de la cel care a consacrat-o, iar atributul de 6-6 se leagă de modul de organizarea activității elevilor. Ca elemente specifice se pot menționa: grupul căruia i se adresează se împarte în subgrupuri de câte 6, fiecare subgrup fiind reprezentat în dezbaterea finală de un lider.

Obiective:

- Să evidențieze caracteristicile de calitate a serviciilor;
- Să explice semnificația caracteristicilor;
- Să evalueze calitatea unor servicii oferite de diverse unități de cazare și de alimentație.

Mod de organizare a activității/a clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- ✓ Coli A4/Foi de flipchart
- ✓ Tablă
- ✓ Markere

Durată: 45 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- se împarte clasa în grupe eterogene de câte 6 elevi;
- se anunță tema/subiectul: Caracteristici de calitate a serviciilor prestate în unitățile de cazare și evaluarea calității
- profesorul explică succint scopul și modul de desfășurare a activității precizând și durata: organizarea pe grupe - 4 minute; discuții în cadrul grupului - 6 minute; prezentarea raportului fiecărui grup de către un elev delegat - 2 minut

Sunt adresate următoarele sarcini de lucru:

- motivarea relației: calitatea serviciilor turistice = calitatea facilităților + calitatea personalului+ calitatea unor elemente de organizare;
- alcătuirea unei liste cu caracteristici de calitate pentru serviciul de cazare, respectiv serviciul de alimentație cu precizarea semnificației pentru fiecare dintre acestea;
- se indică fiecărei grupe serviciul pe care îl va avea în vedere pentru rezolvarea sarcinilor (cazare/alimentație);
- se fac recomandări cu privire la alcătuirea listei: analiza tuturor proceselor din care rezultă fiecare serviciu (serviciul de cazare: rezervarea, recepția, serviciul de etaj, servicii suplimentare etc; serviciul de alimentație: servirea, procesul de producție, servicii suplimentare etc.)
- formularea unor modalități de apreciere/măsurare a nivelului calității serviciilor - conformitate/neconformitate;
- fiecare grup desemnează un coordonator și un purtător de cuvânt;
- timp de 6 minute au loc discuții în grup, făcându-se un schimb de idei privind sarcinile primite;
- fiecare grupă întocmește/realizează (după 6 minute) prin intermediul coordonatorului un raport/notițe/consemnări în care se prezintă soluția/rezultatul la care s-a ajuns pentru fiecare cerință în parte;
- purtătorul de cuvânt al grupului prezintă celoralte grupuri raportul;

- se discută și se ia o decizie colectivă în ceea ce privește soluția finală, pe baza ierarhizării variantelor pe tablă/foi flipchart:
- ✓ calitatea serviciilor depinde, în mod esențial, de calitatea proceselor din care acesta a rezultat (suportul fizic al serviciului, personalul de contact, ambianța dotări, timp de așteptare, durata prestării serviciilor etc.)
- ✓ lista centralizată a caracteristicilor de calitate ce pot fi identificate în cazul serviciilor din structurile de primire turistică cu precizarea semnificațiilor acestora;
- ✓ centralizează posibilitățile/modalitățile de cuantificare/apreciere a calității acestora.
- încheierea discuției cu formularea unei concluzii privind gradul sporit de subiectivitate al aprecierii calității serviciilor, dificultatea măsurării/cuantificării acesteia datorită caracterului imaterial al serviciilor.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 5, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 1: Caracteristici de calitate a serviciilor prestate în unitățile de cazare și alimentație și evaluarea calității

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.	4.3.3. Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor

Tip de evaluare: probă practică

Obiective:

- să stabilească diferențe de bază între bunuri/produse și servicii;
- să identifice caracteristici de calitate pentru elementele proceselor din care rezultă serviciul de cazare, respectiv de alimentație;
- să sesizeze elementele de neconformitate a calității serviciilor turistice și să ofere soluții de transformare a acestora în aspecte conforme.

Mod de organizare a activității/clasei:

- frontal, individual.

Resurse materiale:

- fișă de evaluare.

Durată: 45 minute

Fișa de evaluare

1. Completați tabelul de mai jos cu elemente care lipsesc din relația bunuri versus servicii (diferențe de bază).

BUNURI	SERVICII
Aspect material	
	Serviciile nu pot fi văzute, pipăite, simțite înainte de cumpărare
Produsele pot fi stocate	
	Prestarea și consumul sunt concomitente
Producția, vânzarea și consumul sunt realizate în locuri și momente diferite	
	Clientul participă la procesul de producție
Proiectarea produsului este centrată pe producător	

2. Se dă următoarea listă a caracteristicilor de calitate corespunzătoare serviciilor oferite în structurile de cazare și alimentație: tangibilitate, fiabilitate, confort, competență, curtoazie, credibilitate, siguranță, access, comunicare, empatie, personalizare, corectitudine, rapiditate, proptitudine, fiabilitate.
- ✓ Selectați câte două caracteristici pentru fiecare din cele trei categorii de elemente ce descriu calitatea serviciilor: facilități, personal, elemente de organizare.
 - ✓ Explicați semnificația fiecărei caracteristici.
3. Citiți dialogul de mai jos prilejuit de rezervarea verbală a unui spațiu de cazare (la recepție) în cadrul unui hotel de vacanță, încadrat în categoria 4*.

Turistul:	Bună ziua! Aș dori rezervarea unui apartament pentru 6 nopți.
Recepționerul:	Hotelul nu deține apartamente și nici alte tipuri de spații de cazare nu sunt libere momentan. (Recepționerul răspunde cu întârziere fiind preocupat cu completarea și arhivarea unor documente.)
Turistul:	Vă rog să mai verificați o dată dacă, totuși, există o cameră liberă.

<i>Recepționerul:</i>	Da, se pare că mai avem o cameră dublă la etajul 5.(Recepționerul verifică în programul de rezervări disponibilitatea camerelor.)
<i>Turistul:</i>	Vă rog să o rezervați pe aceasta pe numele Popovici Sorin.
<i>Recepționerul:</i>	Mai repetați o dată numele? (Recepționerul ridică tonul.)
<i>Turistul:</i>	Popovici Sorin. Vă înmânez cartea de identitate pentru a completă cu exactitate datele.
<i>Recepționerul:</i>	Da. Completăți fișa de anunțare a sosirii - plecării.
<i>Turistul:</i>	Ați putea să-mi dați informații despre furnizarea internetului?
<i>Recepționerul:</i>	Momentan nu funcționează internetul și nici nu am informații când se restabilește funcționarea.
<i>Turistul:</i>	Aș dori servirea cinei în cameră. Cât timp durează aducerea comenzi?
<i>Recepționerul:</i>	În jurul a două ore. Hotelul are foarte mulți clienți și nu dispunem de personal în numărul necesar.
<i>Turistul:</i>	Îmi puteți spune la cine pot apela în cazul în care am nevoie de anumite informații?
<i>Recepționerul:</i>	În holul hotelului găsiți o serie de materiale cu informații pentru turiști.
<i>Turistul:</i>	Pentru păstrarea unor obiecte și bunuri de valoare ce posibilități oferă hotelul?
<i>Recepționarul;</i>	Hotelul dispune doar de seif comun la recepție.(Recepționerul în tot acest timp este preocupat, în continuare, de completarea și arhivarea unor documente).
<i>Turistul;</i>	Deci, ce număr va avea camera închiriată?
<i>Recepționerul:</i>	Camera 510. Poftiți cheia.
<i>Turistul:</i>	Mulțumesc. O zi bună!

Plecând de la datele furnizate în cadrul dialogului rezolvați următoarele cerințe:

- Utilizând scara valorică de mai jos, acordați calificativul corespunzător nivelului de calitate a serviciilor prestate în cadrul hotelului.

Servicii excelente	Servicii foarte bune	Servicii bune	Servicii satisfăcătoare	Servicii nesatisfăcătoare

- Întocmiți o listă cu aspecte ce sugerează neconformitatea calității prestării serviciilor în cadrul hotelului (minim cinci).

- Rescrieți cinci dintre intervențiile recepționerului pentru a transforma aspectele neconforme în prestarea serviciilor, în caracteristici care indică conformitatea prestării acestora cu standardele specifice;

Barem de corectare și notare

1. Diferențe de bază între bunuri/produse și servicii: 15 puncte

Răspuns așteptat:

BUNURI	SERVICII
Aspect material	Imaterialitate
Produsul poate fi analizat organoleptic înainte de cumpărare	Serviciile nu pot fi văzute, pipăite, simțite înainte de cumpărare
Produsele pot fi stocate	Serviciile nu pot fi stocate și păstrate în vederea unui consum ulterior
Consumul este post-productie	Prestarea și consumul sunt concomitente
Producția, vânzarea și consumul sunt realizate în locuri și momente diferite	Producția și consumul sunt realizate concomitent, în același loc
Clientul nu participă la procesul de producție	Clientul participă la procesul de producție
Proiectarea produsului este centrată pe producător	Proiectarea este centrată pe consumator, pe necesitățile acestuia

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte (5x3p=15 puncte);

Pentru răspuns incorect sau lipsă răspunsului se acordă 0 puncte.

2. Caracteristici de calitate corespunzătoare serviciilor prestate în unitățile de cazare și alimentație: 30 puncte

Răspuns așteptat:

Calitatea serviciilor hoteliere	Caracteristici	Semnificație
Calitatea facilităților	Tangibilitate	Aspectul/estetica condițiilor fizice, al echipamentelor, al materialelor de comunicare (elementele- suport atașate serviciului)
	Protecție	Funcționalitate, eliminarea pericolelor, a riscurilor (furnizarea de servicii în condiții de securitate).
	Confort	Asigurarea unor condiții optime pentru destidere și relaxare (modernitate, acces la tehnologii avansate etc.).

Calitatea personalului	Competență	Deținerea de experiență și cunoștințe pentru a putea efectua serviciul respectiv (cunoștințe și calificarea necesară)
	Curtoazie	Politețe, atenție, respect, considerație și prietenie din partea personalului de contact.
	Credibilitate	Loialitate încredere, onestitate din partea celor care efectuează serviciul
	Comunicare	Ținerea la curent a clienților cu informații într-un limbaj accesibil lor (informație clară și completă).
	Empatie	Efortul pentru cunoașterea și înțelegerea clienților, a așteptărilor și a nevoilor acestora.
Elemente de organizare	Acces	Abordabilitate și ușurință în contact cu clienții (fără așteptări, întârzieri).
	Tehnologizare	Înglobarea tehnologiei avansate pentru reducerea duratei proceselor de producție.
	Fiabilitate	Prestație completă, corespunzătoare așteptărilor clienților, abilitatea de a efectua serviciul promis.

Pentru selectarea corectă a fiecărei caracteristici se acordă câte 2 puncte ($3 \times 2 \times 2 = 12$ puncte);

Pentru răspuns greșit sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru explicarea corectă și completă a fiecărei semnificații se acordă 3 puncte ($3 \times 2 \times 3 = 18$ puncte)

Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1 punct;

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

3. Răspuns așteptat: 45 puncte

➤ Calificativul acordat: Servicii nesatisfătoare

Pentru răspuns corect se acordă 5 puncte;

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte;

➤ Lista aspecte de neconformitate a serviciilor oferite în cadrul hotelului:
20 puncte

✓ Lipsa apartamentelor- tip de spațiu de cazare obligatoriu la categoria 4*;

- ✓ Competență limitată a recepționerului(nu sunt folosite formulele de adresarea la deschiderea dialogului și la încheierea acestuia, nu se realizează verificarea disponibilității înainte de a se pronunța cu privire la situația disponibilității camerei, nu sunt prezentate informații despre camera solicitată pentru a finaliza rezervarea, completarea fișei de rezervare este sugerată de turist, înregistrarea rezervării etc.)
- ✓ Lipsa curtoaziei (recepționerul desfășoară alte activități în timp ce poartă discuția cu turistul, nu acordă atenție și respectul cuvenit turistului etc.)
- ✓ Limitarea sau lipsa temporară a posibilității de a utiliza serviciul de internet (serviciu suplimentar gratuit de care trebuie să beneficieze turistul);
- ✓ Timpul mare de așteptare pentru a beneficia de room-service;
- ✓ Posibilități reduse pentru a obține informațiile necesare și a beneficia de suport în rezolvarea unor probleme pe parcursul sejurului, de asemenea serviciu gratuit de care trebuie să beneficieze turistul (lipsa lucrătorului concierge și nepreluarea atribuțiilor de către recepție);
- ✓ Lipsa seifurilor individuale în cameră sau la recepție, serviciu gratuit pentru turist;

Pentru oricare cinci aspecte de neconformitate corecte și complete se acordă câte 4 puncte (5x4p=20 puncte);

Pentru oricare cinci aspecte de neconformitate corecte, dar incomplete se acordă câte 2 puncte

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

➤ Calitatea serviciilor prestate

20 puncte

Răspuns așteptat:

Turistul:	Bună ziua! Aș dori rezervarea unui apartament pentru 6 nopti.
Recepționerul:	Hotelul nu deține apartamente și nici alte tipuri de spații de cazare nu sunt libere momentan. (Recepționerul răspunde cu întârziere fiind preocupat cu completarea și arhivarea unor documente.) Bună ziua, bine ați venit! Desigur, vă pot prezenta oferta noastră pentru a vă alege ceea ce vă doriți (se precizează amplasarea, confortul, dotarea etc)
Turistul:	Vă rog să mai verificați o dată dacă, totuși, există o cameră liberă.
Recepționerul:	Da, se pare că mai avem o cameră dublă la etajul 5.(Recepționerul verifică în programul de rezervări disponibilitatea camerelor.)
Turistul:	Vă rog să o rezervați pe aceasta pe numele Popovici Sorin.
Recepționerul:	Mai repetați o dată numele? (Recepționerul ridică tonul.)

	Desigur. V-aș ruga să completați fișa de anunțare a sosirii-plecării, pe care o restituți împreună cu documentele de identitate. (Recepționerul zâmbește și manifestă multă solicitudine)
<i>Turistul:</i>	Popovici Sorin. Vă înmânez cartea de identitate pentru a completa cu exactitate datele.
<i>Recepționerul:</i>	Da. Completați fișa de anunțare a sosirii - plecării
<i>Turistul:</i>	Ați putea să-mi dați informații despre furnizarea internetului?
<i>Recepționerul:</i>	Momentan nu funcționează internetul și nici nu am informații când se restabilește funcționarea. Cu multă plăcere. În cameră beneficiați de conexiune atât prin fibră optică cât și Wi-Fi, iar în spațiile comune funcționează conexiune tip Wi-Fi.
<i>Turistul:</i>	Aș dori servirea cinei în cameră. Cât timp durează aducerea comenzi?
<i>Recepționerul:</i>	În jurul a două ore. Hotelul are foarte mulți clienți și nu dispunem de personal în numărul necesar. În cel mai scurt timp posibil, vă vom pregăti comanda.
<i>Turistul:</i>	Îmi puteți spune la cine pot apela în cazul în care am nevoie de anumite informații?
<i>Recepționerul:</i>	În holul hotelului găsiți o serie de materiale cu informații pentru turiști. Pentru orice informație necesară și sprijin în rezolvarea eventualelor probleme, vă va ajuta lucrătorul cu atribuții în acest sens, pe care îl găsiți chiar acolo.(Recepționerul indică locul). și eu vă stau la dispoziție cu multă plăcere. De asemenea în cameră, holurile de etaj și aici aveți la dispoziție diferite materiale informative.
<i>Turistul:</i>	Pentru păstrarea unor obiecte și bunuri de valoare ce posibilități oferă hotelul?
<i>Recepționarul;</i>	Hotelul dispune doar de seif comun la recepție.(Recepționerul în tot acest timp este preocupat, în continuare, de completarea și arhivarea unor documente). Desigur, în cameră beneficiați de seif. De asemenea pune la dispoziție seifuri individuale și la recepție.
<i>Turistul;</i>	Deci, ce număr va avea camera închiriată?
<i>Recepționerul:</i>	Camera 510. Pofti cheia. Pofti cheia camerei. Vă precizez că micul dejun este inclus în tarif și îl puteți servi în restaurantul nostru, aflat în stânga recepției, între orele 7.30 și 10.

	Vă dorim un sejur plăcut și vă invităm să apelați cu încredere la serviciile oferite de unitatea noastră
Turistul:	Mulțumesc. O zi bună!

Pentru oricare cinci răspunsuri corecte și complete se acordă câte 4 puncte (5x4p=20 puncte)

Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns greșit sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 6, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 1: Analiza calitativă a legumelor rădăcinoase

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Activitate realizată prin **METODA INVESTIGAȚIA ȘI METODA TURUL GALERIEI**

Scurtă descriere a metodei:

Investigația este metoda prin care elevul rezolvă o sarcină didactică aplicând în mod creator cunoștințele însușite, având posibilitatea de a explora situații noi de învățare în timpul unei ore de curs/laborator tehnologic/ de instruire practică. Metoda necesită stabilirea unei sarcini de lucru cu instrucțiuni concrete, înțelegerea lor de către elevi înainte de a se apuca de rezolvare, prin care să dea dovada acumulării de noi cunoștințe și a capacitații de sinteză a informațiilor.

Turul galeriei urmărește exprimarea unor puncte de vedere personale referitoare la tema pusă în discuție. Elevii trebuie învățați să asculte, să înțeleagă și să accepte sau să respingă argumentat ideile celorlalți.

Obiective:

- Analizarea caracteristicilor organoleptice ale legumelor rădăcinoase
- Dezvoltarea abilităților de documentare prin consultarea literaturii de specialitate și a site-urilor specifice de pe Internet
- Demonstrarea capacitații de analiză și sinteză a informațiilor

Mod de organizare a activității/a clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Flipchart

Foi flipchart

Markere

Foi A4

Standarde de calitate

Calculator/laptop/tabletă

Internet

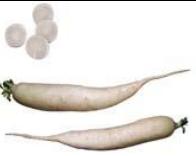
Durată: 45 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

1. Organizarea elevilor în 6 grupe de 4-5, în funcție de numărul elevilor din clasă.
2. Profesorul anunță tema de studiu „Analiza calitativă a legumelor rădăcinoase“, fiecare grupă vând sarcina de arealiza documentarea pentru un tip de legume rădăcinoase (morcov, păstârnac, pătrunjel, țelină, ridichi, sfeclă roșie), tinând cont de cerințele din Fișa de lucru.
3. Elevii se documentează folosind standarde de calitate sau site-uri de specialitate.
4. Pentru prezentarea informațiilor, Fișele de lucru realizate pe foi de flipchart, se expun pe pereteii sălii de clasă, ca într-o expoziție.
5. Un reprezentant din fiecare grupă prezintă în fața tuturor elevilor sortiment de legume rădăcinoase analizat.
6. Lângă fiecare foaie de flipchart se lipesc o foaie goală A4, pe care elevii din celelalte grupe fac comentarii, observații, adăugă noi informații.
7. La sfârșit, fiecare grup revine la foaia de flipchart, analizează comentariile, răspund întrebărilor notate pe foaie.
8. Elevii completează Fișa de lucru A4 la toate tipurile de legume.
9. Fișa de lucru „Analiza calitativă a legumelor rădăcinoase“ face parte din portofoliul profesional al elevului la modulul Calitatea în turism și alimentație.

FIŞA DE DOCUMENTARE
Caracteristicile organoleptice ale legumelor rădăcinoase

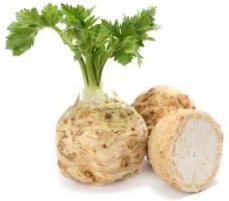
Caracteristici organoleptice Tipuri de rădăcinoase	Aspect	Culoare	Miros	Gust
Morcov 	• rădăcină ovală, rotundă sau conică, în funcție de soi	• portocalie sau roșiatică, dar poate avea și alte culori: galben pal, violet, negru, alb	• specific	• dulceag, plăcut; • fără gust străin.
Păstârnac 	• rădăcină spongioasă, cu pulpa fibroasă, succulentă	• albă sau gălbui	• aromă specifică;	• dulceag, ușor picant; • fără gust străin.
Pătrunjel 	• rădăcină lemoasă, lipsită de succulență	• alb-gălbui sau alb-roșie	• plăcut, specific, datorită uleiurilor eterice; • fără miros străin.	• dulceag, aromat; • fără gust străin
Telină 	• rădăcină aproape sferică acoperită cu o coajă alb-gălbui, alb-cenușie sau albă cu dungi cafenii	• pulpa spongioasă, de culoare alb-cenușie;	• plăcut, specific	• dulceag, aromat; • fără gust străin.
Ridichi	Ridichi de lună 	• formă rotundă, turtită, conică sau alungită; • miez alb, fraged, succulent.	• culoare albă până la roșie	• plăcut, specific, datorită uleiurilor eterice
	Ridichi de vară	• rădăcină conică, vârf	• culoare albă sau roz	• plăcut, specific,

		ascuțit •		datorită uleiurilor eterice.	• fără gust străin.
	Ridichi de iarnă 	• formă rotundă sau alungită	• rădăcină mare, cărnoasă, de culoare neagră	• plăcut, specific	• conțin compuși cu sulf care dau un gust înțepător
	Sfecla roșie 	• rădăcină cărnoasă, succulentă, de formă sferică sau fusiformă	• culoarea variază în funcție de soi, de la roșu închis la roșu deschis	• specific	• gust ușor dulceag

FIŞA DE LUCRU

Analiza calitativă a legumelor rădăcinoase

Tipuri de rădăcinoase	Recomandări calitative	Defecte admise	Defecte interzise	Utilizări culinare	Utilizări terapeutice
Morcov 					
Păstârnac 					
Pătrunjel					

					
	Țelină 				
Ridichi	Ridichi de lună 				
	Ridichi de vară 				
	Ridichi de iarnă 				
	Sfecla roșie 				

ACTIVITATEA DE EVALUARE 6, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul: Calitatea în turism și alimentație

Tema 1: Verificarea calității legumelor rădăcinoase prin examen organoleptic

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Tip de evaluare: OBSERVAREA SISTEMATICĂ

Observarea sistematică a activității elevilor și a comportamentului în timpul activității de instruire este o metodă de evaluare ce îi permite profesorului să obțină informații complete și diverse, care nu se pot obține cu ajutorul metodelor de evaluare tradițională. Observarea este de cele mai multe ori remarcată prin aprecieri verbale despre activitatea sau răspunsurile pe care elevii le dau.

Obiective:

- Executarea verificării calității legumelor rădăcinoase prin examen organoleptic
- Utilizarea corectă a standardului de calitate
- Argumentarea deciziei de consum sau de respingere a produsului

Mod de organizare a activității/clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Mostre de legume rădăcinoase

Blat de silicon

Cuțit

Fișe de lucru A4

Pix/creion

Standard de calitate

Durată: 45 minute

Barem de corectare și notare
Fișă de evaluare a activității

Criterii de apreciere a performanței	Punctaj	
	Maximum	Acordat
1. Selectarea corectă a mostrelor de produse de analizat	10	
2. Respectarea etapelor de lucru prezentate de cadrul didactic	10	
3. Alegerea instrumentelor de lucru: blat de lucru, cuțit	10	
4. Parcursul corectă a etapelor pentru verificarea calității legumelor rădăcinoase prin examen organoleptic	30	
5. Aplicarea normelor igienice la verificarea calității legumelor rădăcinoase prin examen organoleptic	10	
6. Utilizarea corectă a noțiunilor științifice privind verificarea calității legumelor rădăcinoase prin examen organoleptic	7	
7. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate în prezentarea rezultatelor analizei	7	
8. Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	5	
9. Argumentarea activității realizate.	6	
10. Indicarea corectă a deciziei de consum sau respingere a produsului analizat	5	
Total	100	

BIBLIOGRAFIE

1. Bocos, M., (2002) - *Instruire interactivă*, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca
2. Brumar, Constanța și colab., (2006) - *Tehnologia culinară*, manual pentru clasa a IX-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
3. Cerghit, I., (2002) - *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii.*, Editura Aramis, București
4. Lupu, C., (2009) - *Strategii didactice interactive*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
5. Mihai, Ștefania și colab., (2010) - *Turism și alimentație*, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD Press, București
6. Oprea, Crenguța-Lăcrămioara, (2008) - *Strategii didactice interactive*, Ediția a III-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
7. M.E.C.I., (2006) - *Metode interactive de grup*, Editura Miniped, București
www.didactic.ro/.../58127_metode-moderne-de-predare-învățare
www.didactic.ro/.../13662_metode-moderne-de-predare-învățare-strategii-didactice-inovative
www.elearning.ro/metode-moderne-de-predare-a-educației-tehnologice
www.slideshare.net/cicero102/metode-de-predare

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 7, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 2: Analiza calitativă a legumelor bulboase

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Activitate realizată prin **METODA INVESTIGAȚIA**

Scurtă descriere a metodei:

Investigația este metoda prin care elevul rezolvă o sarcină didactică aplicând în mod creator cunoștințele însușite, având posibilitatea de a explora situații noi de învățare în timpul unei ore de curs/laborator tehnologic/ de instruire practică. Metoda necesită stabilirea unei sarcini de lucru cu instrucțiuni concrete, înțelegerea lor de către elevi înainte de a se apuca de rezolvare, prin care să dea dovada acumulării de noi cunoștințe și a capacitații de sinteză a informațiilor.

Obiective:

- Analizarea caracteristicilor organoleptice ale legumelor bulboase
- Dezvoltarea abilităților de documentare prin consultarea literaturii de specialitate și a site-urilor specifice de pe Internet
- Demonstrarea capacitații de analiză și sinteză a informațiilor

Mod de organizare a activității/a clasei:

Individuală

Resurse materiale:

Foi A4

Pix/creion

Standarde de calitate
Calculator/laptop/tabletă
Internet

Durată: 45 minute

Modalitatea de aplicare a metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

1. Activitatea se va desfășura individual.
2. Profesorul anunță tema de studiu „Analiza calitativă a legumelor bulboase“, tinând cont de cerințele din Fișa de documentare.
3. Elevii se documentează individual folosind standarde de calitate și/sau site-uri de specialitate pentru a completa Fișa de documentare pentru un sortiment din grupa legume bulboase, la alegere.
4. La sfârșit, elevii care au completat Fișa de documentare pentru același tip de legume bulboase analizează informațiile prezentate, răspund la întrebările colegilor din clasă, completează fișa cu noi informații.
5. Fișa de documentare face parte din portofoliul profesional al elevului la modulul Calitatea în turism și alimentație.

Numele și prenumele _____

Clasa _____

FIȘA DE DOCUMENTARE

PRODUSUL _____ GRUPA _____

1. Caracteristicile generale ale produsului	
2. Valoarea nutritivă	
3. Punctele tari/avantajele nutriționale ale produsului și punctele slabe	

4. Asociere în consum cu alte materii prime sau auxiliare pentru a asigura o alimentație echilibrată, având în vedere avantajele și dezavantajele nutriționale ale acestei materii prime	
5. Condimente care îmbunătățesc gustul preparatelor obținute	
6. Utilizări culinare (precizarea a minimum 5 sortimente de preparate culinare)	
7. Condiții de calitate	
8. Valoarea energetică pentru 100 de grame de produs	

ACTIVITATEA DE EVALUARE 7, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 2: Verificarea calității legumelor bulboase prin examen organoleptic

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Tip de evaluare: ESEUL DE CINCI MINUTE

Eseul este o modalitate eficientă de a încheia ora, pentru a-i ajuta pe elevi să-și adune ideile legate de tema lecției și pentru a-i da profesorului o idee mai clară despre ceea ce s-a întâmplat, în plan intelectual, în acea oră. Acest eseu le cere elevilor două lucruri: să scrie un lucru pe care l-au învățat din lecția respectivă și să formuleze o întrebare pe care o mai au în legătura cu aceasta.

Profesorul strângese următoarele de îndată ce elevii le-au terminat de scris și le folosește pentru a-și planifica lecția următoare la respectiva clasă.

Obiective:

- Executarea verificării calității legumelor bulboase prin examen organoleptic
- Utilizarea corectă a standardului de calitate
- Argumentarea deciziei de consum sau de respingere a produsului

Mod de organizare a activității/clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Mostre de legume bulboase

Blat de silicon

Cuțit

Fișe de lucru A4

Pix/creion

Standard de calitate

Durată: 45 minute

Barem de corectare și notare
Fișă de evaluare a activității

Criterii de apreciere a performanței	Punctaj	
	Maximum	Acordat
1. Selectarea corectă a mostrelor de produse de analizat	10	
2. Respectarea etapelor de lucru prezентate de cadrul didactic	10	
3. Alegerea instrumentelor de lucru: blat de lucru, cuțit	10	
4. Parcurgerea corectă a etapelor pentru verificarea calității legumelor bulboase prin examen organoleptic	30	
5. Aplicarea normelor igienice la verificarea calității legumelor bulboase prin examen organoleptic	10	
6. Utilizarea corectă a noțiunilor științifice privind verificarea calității legumelor bulboase prin examen organoleptic	7	
7. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate în prezentarea rezultatelor analizei	7	
8. Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate	5	
9. Argumentarea activității realizate	6	
10. Indicarea corectă a deciziei de consum sau respingere a produsului analizat	5	
Total	100	

BIBLIOGRAFIE

1. Bocos, M., (2002) - *Instruire interactivă*, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca
2. Brumar, Constanța și colab., (2006) - *Tehnologia culinară*, manual pentru clasa a IX-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
3. Cerghit, I., (2002) - *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii.*, Editura Aramis, București
4. Lupu, C., (2009) - *Strategii didactice interactive*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
5. Mihai, Ștefania și colab., (2010) - *Turism și alimentație*, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD Press, București
6. Oprea, Crenguța-Lăcrămioara, (2008) - *Strategii didactice interactive*, Ediția a III-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
7. M.E.C.I., (2006) - *Metode interactive de grup*, Editura Miniped, București
www.didactic.ro/.../58127_metode-moderne-de-predare-învățare
www.didactic.ro/.../13662_metode-moderne-de-predare-învățare-strategii-didactice-inovative
www.elearning.ro/metode-moderne-de-predare-a-educației-tehnologice
www.slideshare.net/cicero102/metode-de-predare

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 8, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 1: Caracterizarea unităților de alimentație

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.4 Clasificarea tipurilor de unități de alimentație 5.1.5 Caracterizarea unităților de alimentație	5.2.3 Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare	5.3.1 Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2 Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

Activitate realizată prin **metoda cubului**

Scurtă descriere a metodei:

Metoda cubului reprezintă o modalitate de predare-învățare ce valorifică resursele elevilor de participare conștientă la descoperirea cunoștințelor și a relațiilor dintre acestea. Este una dintre metodele cel mai clar consacrate dezvoltării gândirii critice.

Structurarea învățării pe baza rezolvării celor șase sarcini (corespunzătoare celor șase fețe ale cubului) provoacă elevii în principiu pe întregul traseu al nivelurilor cognitive propuse de Bloom, în cadrul taxonomiei sale.

Metoda este utilizată atunci când dorim să aflăm cât mai multe informații despre un fenomen, o teorie ș.a., privindu-le pe acestea din diverse puncte de vedere.

Obiective:

01-Să descrie unitățile de alimentație;

02-Să identifice asemănări și deosebiri între unități de alimentație;

03-Să analizeze structura meniului pentru structurile de primire cu funcțiune de alimentație, în funcție de specificul lor;

04-Să identifice criteriile de clasificare cu tipurile de structuri de primire cu funcțiune de alimentație;

05- Să argumenteze importanța elementelor de decor pentru unitățile de alimentație;

06-Să aplique cunoștințele referitoare la caracterizarea unităților de alimentație identificându-le în cadrul unei unități la alegere;

Mod de organizare a activității/a clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Coli A4-fise de lucru/Foi de flipchart/cubul
- Tablă
- Markere
- Materiale video

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

Moment organizatoric-5 minute

Atelier de lucru/grup cu sarcină precisă-metoda cubului-20 minute

Profesorul împarte elevii în șase grupe dând fiecarei grupe sarcini precise de lucru :

Grupa 1- descrieți unitățile de alimentație din fișa de lucru;

Grupa 2- identificați asemănări și deosebiri între unități de alimentație;

Grupa 3- analizați structura meniului pentru structurilor de primire cu funcțiune de alimentație, în funcție de specificul lor;

Grupa 4- asociați criteriile de clasificare cu tipurile de structuri de primire cu funcțiune de alimentație;

Grupa 5- argumentați importanța elementelor de decor pentru unitățile de alimentație

Grupa 6- aplicați cunoștințele referitoare la caracterizarea unităților de alimentație identificându-le în cadrul unei unități la alegere;

Lucrul în echipă- 15 minute

Clasa este împărțită în 6 grupe. Ele vizualizează cerințele sarcinii de lucru din fișele de lucru, efectuează sarcina de lucru din fișa dată, participă la discuțiile legate de efectuarea sarcinii, centralizează rezultatele pe una din fețele cubului în funcție de grupa în care sunt repartizați Prezentarea răspunsurilor de pe fișe pe fețele cubului, în fața clasei.

Asigurarea feed-back-ului-10 minute

Dezbateră:

- profesorul monitorizează activitatea clasei;
- dirijează dezbaterea;

Întrebări și răspunsuri:

- evaluatează activitatea grupelor ;
- notează elevii ;

ACTIVITATEA DE EVALUARE 8, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul: Structuri de primire turistică

Tema 1: Caracterizarea unităților de alimentație

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.4 Clasificarea tipurilor de unități de alimentație 5.1.5 Caracterizarea unităților de alimentație	5.2.3 Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare	5.3.1 Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2 Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

Tip de evaluare: probă practică pentru activitatea instruire practică

Obiective:

- 01-Să descrie unitățile de alimentație;
- 02-Să identifice asemănări și deosebiri între unități de alimentație;
- 03-Să analizeze structura meniului pentru structurile de primire cu funcțiune de alimentație, în funcție de specificul lor;
- 04-Să identifice criteriile de clasificare cu tipurile de structuri de primire cu funcțiune de alimentație;
- 05- Să argumenteze importanța elementelor de decor pentru unitățile de alimentație;
- 06-Să aplice cunoștințele referitoare la caracterizarea unităților de alimentație identificându-le în cadrul unei unități la alegere;

Mod de organizare a activității/clasei:

- Activitate pe grupe, frontal

Resurse materiale:

- Coli A4-fise de lucru/Foi de flipchart/cubul
- Tablă
- Markere
- Materiale video

Durată: 50 minute

Fișă de lucru/evaluare**Se acorda 10 puncte din oficiu****Grupa 1- Descrieți unitățile de alimentație;****90 puncte**

Structuri de primire cu funcțiune de cazare	Descriere
1. Restaurantul specializat	
2. Restaurantul cu specific	
3. Barul	

Grupa 2 - Comapară două unități de alimentație**90 puncte**

Identificați asemănări și deosebiri între unități de alimentație : Restaurantul cu specific local și Restaurantul cu specific național

	Asemanari	Deosebiri
Restaurantul cu specific local		
Restaurantul cu specific național		

Grupa 3-Analizați structura meniului pentru structurile de primire cu funcțiune de alimentație, în funcție de specificul lor**90 puncte**

Structurilor de primire cu funcțiune de alimentație	Structura meniului
1. Rotiseria	
2. Cofetăria	
3. Pizzeria	

Grupa 4-Asociați criteriile de clasificare cu elementele specifice și completați cu celelalte elemente asociate criteriului;**90 puncte**

A-Criterii de clasificare	B-Tipuri de unități de alimentație
1. Destinație	f. pentru servirea consumatorilor,
2. Nivelul de confort	c. o stea,
3. Amplasarea în teritoriu	d.sau independente
4. Sortimentele oferite la vânzare	b. specializate,
5. Capacitate	a....., medie,.....
	e. activitate permanentă sau sezonieră

**Grupa 5- Argumentați importanța elementelor de decor pentru unitățile de alimentație
90 puncte**

Importanța elementelor de decor pentru unitățile de alimentație	
Restaurant vânătoresc	
Cramă	

Grupa 6-Caracterizați o structură de primire cu funcțiune de alimentație, la alegere,

	Caracteristici	Sortiment de preparate și băuturi	Ambient/decor
Unitate de alimentație,			

Barem de corectare și notare

Fișe de lucru/evaluare

Grupa 1- Descrieți unitățile de alimentație; 90 puncte

Structuri de primire cu funcțiune de cazare	Descriere
1. Restaurantul specializat	servește un sortiment specific de preparate culinare și băuturi care se află permanent în lista de meniu, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (pescăresc, vânătoresc, rotisserie, zahana, dietetic, lacto-vegetarian) care formează obiectul specializării.
2. Restaurantul cu specific	Restaurantul cu specific este o unitate de alimentație pentru recreere și divertisment care prin dotare, profil, ținuta lucrătorilor, momente recreative și structură sortimentală, trebuie să reprezinte obiceiuri gastronomice locale sau naționale, tradiționale și specifice diferitelor zone.
3. Barul	este o unitate de alimentație cu program de zi sau de noapte, în care se servește un sortiment diversificat de băuturi alcoolice și nealcoolice și o gamă restrânsă de produse culinare. Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audiții muzicale, video, TV.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 30 puncte($3 \times 30p = 90p$). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 puncte($3 \times 10p = 30p$).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Grupa 2 - Comapără două unități de alimentație

90 puncte

Identificați asemănări și deosebiri între unități de alimentație : Restaurantul cu specific local și Restaurantul cu specific național

	Asemanari	Deosebiri
Restaurantul cu specific local	<ul style="list-style-type: none"> • pune în valoare bucătăria specifică unor zone geografice • uniforma personalului este în concordanță cu specificul unității (30 p) 	<ul style="list-style-type: none"> • îmbinarea cadrului natural cu cel arhitectural în construcție, finisaje inspirate după modelul popular, mobilierul și obiectele de inventar din piatră, bolovani de râu, lemn, cărămidă, trestie, stuf, răchită etc. • vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă (utilizându-se ulcioare, carafe, căni) • gama sortimentală a mâncărurilor tradiționale (30 p)
Restaurantul cu specific național		<ul style="list-style-type: none"> • ambianța interioară și exterioară a saloanelor, programul muzical sunt specifice țării respective • gama diversificată de preparate culinare specifice • băuturi alcoolice și nealcoolice specifice țării respective (30 p)

Pentru menționarea corectă și completă a asemănărilor și deosebirilor se acordă câte 30 puncte($3 \times 30p = 90p$). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 puncte($3 \times 10p = 30p$).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Grupa 3-Analați structura meniului pentru structurile de primire cu funcțiune de alimentație, în funcție de specificul lor

90 puncte

Structurilor de primire cu funcțiune de alimentație	Structura meniului
1. Rotiseria	<ul style="list-style-type: none"> • carne la rotisor sau la frigare (pui, mușchi de vacă sau de porc, specialități din carne), chebab cu garnituri • gustări reci (pe bază de ouă, brânză, legume etc.), salate • deserturi, băuturi răcoritoare, cafea • vin, băuturi alcoolice fine
2. Cofetăria	<ul style="list-style-type: none"> • prăjitură, tonuri, fursecuri

	<ul style="list-style-type: none"> cozonac, patiserie fină înghețată, bomboane băuturi nealcoolice calde și reci unele băuturi alcoolice fine (coniac, lichior)
3. Pizzeria	<ul style="list-style-type: none"> pizza, gustări, minuturi, salate produse de patiserie răcoritoare, bere, vin la pahar sau băuturi slab alcoolizante

Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 30 puncte($3 \times 30p = 90p$). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 puncte($3 \times 10p = 30p$).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Grupa 4-Asociați criteriile de clasificare cu elementele specifice și completați cu celelalte elemente asociate criteriului;
90 puncte

A-Criterii de clasificare	B-Tipuri de unități de alimentație
1. Destinație	f. pentru servirea consumatorilor, producție, depozitarea și păstrarea marfurilor
2. Nivelul de confort	c. o stea, 2-3 stele, 4-5 stele
3. Amplasarea în teritoriu	d. în incinta unităților de cazare sau independente
4. Sortimentele oferite la vânzare	b. specializate, mixte
5. Capacitate	a. mică, medie, mare
	e. activitate permanentă sau sezonieră

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 18 puncte($5 \times 18p = 90p$). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 puncte($3 \times 10p = 30p$).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Grupa 5- Argumentați importanța elementelor de decor pentru unitățile de alimentație
90 puncte

	Importanța elementelor de decor pentru unitățile de alimentație
Restaurant vânătoresc (45 p)	<ul style="list-style-type: none"> decorațiuni interioare specifice, blănuri de animale <p>Face parte din cadrul restaurantelor specializate servește un sortiment specific de preparate culinare și băuturi care se află permanent în lista de meniu, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (pescăresc, vânătoresc, rotisserie, zahana, dietetic, lacto-vegetarian) care formează obiectul specializării.</p>
Cramă (45 p)	<ul style="list-style-type: none"> dotată cu mobilier din lemn masiv pereții sunt decorați cu scoarțe, ștergare, vase din lut etc. <p>Face parte din categoria restaurantelor cu specific și este o unitate de alimentație pentru recreere și divertisment care prin dotare, profil, ținuta lucrătorilor, momente recreative și structură</p>

	<i>sortimentală, elemente de decor și ambient trebuie să reprezinte obiceiuri gastronomice locale sau naționale, tradiționale și specifice diferitelor zone.</i>
--	--

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 45 puncte($2 \times 45p = 90p$). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 20 puncte($2 \times 20p = 40p$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Grupa 6-Caracterizați o structură de primire cu funcțiune de alimentație, la alegere, folosind un motor de căutare oferit de reteaau internet. 90 puncte

	Caracteristici	Sortiment de preparate și băuturi	Ambient/decor
Unitate de alimentație			

Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 30 puncte($3 \times 30p = 90p$). Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 puncte($3 \times 10p = 30p$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

BIBLIOGRAFIE

1. ABC_ghid_rapid_Classroom, ISJ Iași, mai, 2020
2. Mihai \$., Capotă V., Ionești C., Turcescu A., Costea F., Capotă V. – Turism și alimentatie: manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, București, 2010
3. Brumă C., Dorin, Viorica Bella, Manole M., Negoianu N., Structuri de primire turistică, Editura CD PRESS, București, 2018
4. Ștefania Mihai, Capotă V., Costea Florentina, - Alimentație publică și turism-Manual pentru clasa a IX a, Editura Niculescu, București, 2004
5. Mihai \$., Capotă V., Costea F., Ghinescu C., Lordache C., Pârjol 1., Popescu C., Veteanu C. Tehnologie hotelieră, manual pentru clasa a XII-a, Editura Niculescu, București, 2003
6. MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE, CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC, STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ, Calificarea profesională: TEHNICIAN ÎN TURISM, Nivel 4, 2016
7. CURRICULUM pentru clasa a IX-a, CICLUL INFERIOR AL LICEULUI - FILIERA TEHNOLOGICĂ, Calificarea profesională TEHNICIAN ÎN TURISM, 2018

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 9, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 1: Caracterizarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.2. Caracterizarea unităților de cazare	5.2.2. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare 5.2.5. <i>Participarea la activitățile echipei de lucru</i>	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

Activitate realizată prin **METODA SCHIMBĂ PERECHEA**

Scurtă descriere a metodei:

Schimbă perechea este o metodă de lucru pe perechi. Se împarte clasa/grupa de elevi în două echipe egale ca număr de participanți, constituindu-se perechile la sugestia cadrului didactic. Se formează două cercuri concentrice, elevii fiind față în față pe perechi. Profesorul pune o întrebare sau dă o sarcină de lucru în perechi. Fiecare pereche discută și apoi comunică ideile. Cercul din exterior se rotește în sensul acelor de ceasornic, realizându-se astfel schimbarea partenerilor în pereche. Elevii au posibilitatea de a lucra cu fiecare membru al clasei. Fiecare se implică în activitate și își aduce contribuția la rezolvarea sarcinii.

Aceste activități de învățare vizează:

-aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;

-îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;

-folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;

-însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Obiective:

- Stabilirea principalelor elemente caracteristice ale structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare;
- Analizarea și recunoașterea pe baza elementelor prezentate, tipologia unităților de cazare;
- Să stabilească cele mai importante categorii de dotări din unitățile de primire;
- Să identifice principalele tipuri de dotări din categoriile precizate(elementele bazei tehnico-materiale :mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.);

Mod de organizare a activității/a clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Flipchart, markere;

Dotări specifice unităților de cazare conform nomelor de clasificare a acestora;

Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector; Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă.

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Se anunță tema;
- Se comunică sarcina de lucru și principiile metodei;
- Se stabilesc organizează cele 2 cercuri concentrice astfel încât elevii să se organizeze în perechi, care vor rezolva o sarcina de lucru: identificarea principalelor elemente caracteristice ale unităților de cazare și a tipurilor de dotări din diferitele categorii ale bazei tehnico-materiale ; consemnând observațiile pe fișe de lucru;
- După realizarea primei sarcini fiecare pereche consemnează principalele observații în fișă de lucru pusă la dispoziție;
 - Se schimbă perechile și pe rând se dă următoarele sarcini: fiecare elev enumera un element characteristic și il descrie. După fiecare operație realizată elevii își consemnează în fișă pentru pereche (păstrată de elevii din cercul interior, nr. 1) principalele observații;
- După rezolvarea sarcinii, elevii din cercul exterior se deplasează în sensul acelor de ceasornic formând pereche cu următorul coleg, pentru a rezolva o nouă sarcină; În momentul finalizării sarcinilor se analizează rezultatele activității;
- Toți elevii consemnează concluziile activității și realizează feed-back-ul.

FIŞĂ DE LUCRU
în pereche

Nr. 1 în pereche:

Numele și prenumele:

Clasa:

Data:

Sarcină de lucru:

Identificați principalele caracteristici ale unităților de cazare și a tipurilor de dotări din diferitele categorii ale bazei tehnico-materiale.

Nr. 2 în pereche	Sarcina / principalele elemente caracteristice ale unităților de cazare	Sarcina / principalele categorii de elemente ale bazei tehnico-materiale	Mod de realizare/ Enumerații	Observații
		A. mobilier;		
		B. aparate;		
		C. utilaje;		
		D. tacâmuri;		
		E. inventar textile;		
		F. inventar din porțelan / ceramic;		
		G. inventar din sticlă;		
		H. ustensile specifice.		

ACTIVITATEA DE EVALUARE 9, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 1: Caracterizarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.2. Caracterizarea unităților de cazare	5.2.2 Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale. Descrierea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

Obiective:

- Descrierea elementelor caracteristice structurilor de primire cu funcțiuni de cazare;
- Identificarea principalelor unități de cazare și corelarea lor cu forme de turism;
- Descrierea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare

Mod de organizare a activității/clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Foi de hârtie ; Foi de flipchart

Marker ; Echipamente multimedia

Durată:50 minute

Tip de evaluare:Identificați lucrările de curățenie/ întreținere într-o unitate hotelieră.

FIŞĂ DE OBSERVARE

Numele și prenumele elevului:

Data:

Evaluatoare:

Spațiile unde se execută lucrări de întreținere	Lucrările de curățenie	Echipamente și materiale/ustensile	Observații
Spațiile de folosință comună exterioară			
Spațiile de folosință comună interioară			
Spațiile de cazare:			
-libere			
-eliberate/ eliberabile			
- ocupate			
Spațiile anexe			

Barem de corectare și notare

Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	Analizarea lucrările de curățenie/ întreținere într-o unitate hotelieră	30
2	Realizarea sarcinii de lucru	Folosirea corespunzătoare a echipamentelor și materialelor/ustensilelor specifice	40
3	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise pe parcursul derulării activității de curățenie.	30

BIBLIOGRAFIE

1. Dincă, Cristian și colab. (2006) - Tehnician în turism, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
2. Cerghit, Ioan (2002) - Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii, București: Editura Aramis
3. Dinu, Mihaela (2006) - Geografia turismului, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Ștefania Mihai, Carmen Ionești, Aurelia Turcescu, Florentina Coste, Valentina Capotă, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010.
5. Nicolescu Radu, Serviciile în turism și alimentație publică, București: Editura SportTurism, 1998.
www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 10, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 1: Compartimente ale unităților de cazare

Tip de activitate: de laborator tehnologic

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie	5.2.6 Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și unităților de cazare 5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activitășii din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie	5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică pe baza informațiilor selectate

Activitate realizată prin metoda cubului

Scurtă descriere a metodei:

Metoda "Cubului" reprezintă o modalitate de predare-învățare ce valorifică resursele elevilor de participare conștientă la descoperirea cunoștințelor și a relațiilor dintre acestea. Și-a luat numele de la mijlocul didactic (un cub) prin care vehiculează sarcinile către elevi.

Abordarea conținutului de studiat se poate face, pe de o parte, într-o ordine de complexitate a sarcinilor ce reia traseul firesc al producerii cunoașterii științifice astfel:

1. ***descrie*** - elevii îndeplinesc această sarcină cercetând cum arată, ce caracteristici are obiectul de studiat;
2. ***compară*** - determină elevii să sesizeze asemănări și deosebiri (cu ce/cine se aseamănă și de cine/ce diferă?);
3. ***asociază*** - elevii răspund la această provocare căutând analogii, corelații cu alte experiențe sau fenomene; întrebarea de sprijin ar putea fi : „La ce ne gândim când vorbim despre... ? ” ;
4. ***analyzează*** - face trimitere la menționarea și „disecarea” elementelor componente : „Din ce e făcut?”, „Ce conține?”, „Ce etape cuprinde desfășurarea sa?” ;
5. ***aplică*** - „Cum poate fi folosit(ă)?”, „Ce putem face cu... ? ”, „Ce utilizare are ? ”
6. ***argumentează*** (pro sau contra) - „E bine să folosim...?”, „E bun sau rău ? ” „Periculos sau nu?”, „De ce?”.

Obiective:

- 1.Să identifice departamente(compartimente)de bază
2. Să identifice activitățile specifice front-office-ului
- 3.Să identifice departamente(compartimente) suplimentare
4. Să identifice departamente(compartimente) operaționale
5. Să identifice departamente(compartimente)funcționale

Mod de organizare a activității/a clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Foi de hârtie

Markere

Echipamente multimedia

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

Se organizează elevii în 6 grupe pe criteriul ales de către profesor. Se formează grupurile de lucru. Fiecare grupă primește câte o fișă cu una dintre cele 6 sarcini descrise anterior, astfel:

- Echipa Albă -Elevii care primesc fișă cu verbul ***descrie*** vor avea de prezentat și descriși departamentele de bază și suplimentare dintr-o unitate de cazare
- Echipa roșie -Elevii care primesc fișă cu verbul ***compară*** vor stabili asemănări și deosebiri între departamentele operaționale și cele funcționale dintr-o unitate de cazare
- Echipa verde -Elevii care vor avea fișă cu verbul ***asociază*** vor asocia activitățile specifice front office-ului cu subactivitatea din care fac parte
- Echipa albastru-Elevii care vor avea fișă cu verbul ***analyzează*** va analiza rolul departamentului alimentație a departament operațional din cadrul unității de cazare
- Echipa galben -Elevii care vor primi fișă cu verbul ***aplică*** vor avea de întocmit organograma unei unități de cazare cu tipuri de departamente

- Echipa portocaliu -Elevii ce vor primi fișa cu verbul **argumentează** vor avea de analizat necesitatea existenței departamentelor funcționale dintr-o unitate de cazare și rolul fiecarui departament funcțional

Metodologia abordată(descrierea sarcinilor de realizat):

Se comunică sarcina de lucru pentru fiecare dintre cele 6 echipe formate.Fiecare grup de lucru își va desemna un lider.Grupurile de lucru lucrează pentru a reuși să acopere toata informația cerută:

1. ALB descrie departamentele de bază și suplimentare dintr -o unitate de cazare

- departamentele de bază:cazarea și serviciul etaj
- departamentele suplimentare:închiriere săli, salon coafură, fizerie, cosmetică, piscină saună, baie turcească, spații comerciale, cazino, masaj, teren tenis etc

2. ROȘU compară departamentele operaționale și cele funcționale dintr-o unitate de cazare

ASEMĂNĂRI

DEOSEBIRI

3. VERDE vor activitățile specifice front office-ului cu subactivitatea din care fac parte

Rezervări	<ul style="list-style-type: none"> • Primirea și prelucrarea comenziilor de rezervare
Recepție	<ul style="list-style-type: none"> • Evidența clientilor și a situației camerelor • Primirea turiștilor, alocarea spațiului și înregistrarea clientului
Concierge	<ul style="list-style-type: none"> • Prestarea unor servicii suplimentare clientului:oferirea de informații, preluarea și transmiterea mesajelor și a corespondenței, trezirea la ore fixe, rezervări de locuri etc
Casă-facturare	<ul style="list-style-type: none"> • Înregistrarea în contul clientului a contravalorii serviciilor rpestate • Emiterea notelor de plată și a facturilor • Încasarea contravalorii serviciilor prestate clientului
Centrala telefonică	<ul style="list-style-type: none"> • Realizarea comunicațiilor în interiorul și exteriorul hotelului prin telefon, fax .

4. ALBASTRU analizează departamentului alimentație a departament operațional din cadrul unității de cazare

- Spațiul recepție depozitare
- Spațiile de producție culinară
- Spații de servire
- Catering
- Organizare de evenimente

5. GALBEN vor întocmi organigrama unei unități de cazare cu tipuri de departamente
vor cuprinde în casete dreptunghulare tipuri de departamente: operaționale, funcționale

6. Portocaliu vor avea de argumentat necesitatea existenței departamentelor funcționale dintr-o unitate de cazare și rolul fiecarui departament funcțional

Departamentul funcțional	Rolul său în unitatea de cazare
Vânzări marketing	Generează noi încasări pentru hotel, rol de promovare
Resurse umane	Politica în domeniul resurselor umane: selecția, recrutarea normatea muncii, elaborarea standardelor, perfecționarea etc
Comercial	Îndeplinește funcții de aprovizionare și gestiune a stocurilor
Financiar contabil	Îndeplinește toate funcțiile referitoare la evidența și controul plăților
Securitate	Este responsabil de siguranța și securitatea clientilor, a vizitatorilor și a angajaților hotelului
Întreținere-tehnic	Rolul de a asigura funcționarea optimă a instalațiilor, a echipamentelor, a mobilierului și a accesoriilor din spațiile hoteliere.

Evaluarea performanței și încheierea activității

După expirarea timpului de lucru (20-25 min) se va aplica metoda „turul galeriei”. Materialele realizate, planșele, vor fi expuse în clasă în 6 locuri vizibile.

Liderii din fiecare grup își vor prezenta mai întâi sarcina de lucru și modul de realizare a ei, apoi, la semnalul dat de profesor, vor trece, pe rând pe la fiecare planșă a colegilor de la altă grupă și vor acorda acestora o notă.

După ce fiecare grup a vizitat „galeria” și a notat corespunzător realizările colegilor, se vor discuta notele primite și obiectivitatea acestora, se vor face aprecieri și se vor corecta eventualele erori.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 10, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 1: Compartimente ale unităților de cazare

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie	5.2.6 Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și unităților de cazare 5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activitășii din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie	5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică pe baza informațiilor selectate

Tip de evaluare: test

Obiective:

1. Să identifice departamente (compartimente) de bază
2. Să identifice activitățile specifice front-office-ului
3. Să identifice departamente (compartimente) suplimentare
4. Să identifice departamente (compartimente) operaționale
5. Să identifice departamente (compartimente) funcționale

Mod de organizare a activității/clasei:

Individual

Resurse materiale:

Test de evaluare

Durată: 45 minute

Test de evaluare

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Subiectul I.....30 puncte

A. Încercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Recepția și etajul sunt compartimente:

- a) Suplimentare
- b) De bază
- c) Funcționale
- d) De alimentație

2. Activitatea concierge include:

- a) Evidența clientilor și a situației camerelor
- b) Trezirea la ore fixe
- c) Emiterea notelor de plată
- d) Primirea și prelucrarea comenzilor de rezervare

3. Compartimentul finaciar contabil asigură:

- a) Siguranța și securitatea cleinților
- b) Evidența și control plășilor
- c) Aprovizionarea și gestionarea stocurilor
- d) Politica în domeniul resurselor umane

4. Nu este componenta a front -office-ului:

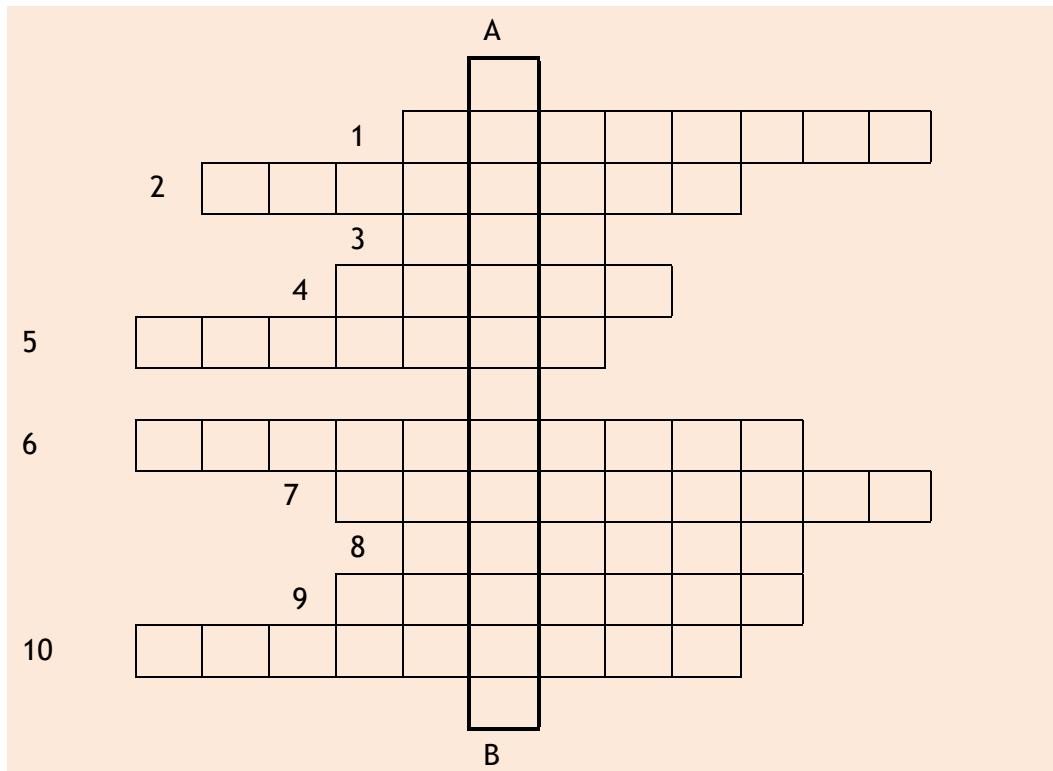
- a) Recepția
- b) Serviciul etaj
- c) Concierge
- d) Casă -facturare

B.Răspundeți prin adevărat(A) sau Fals(F) la următoarele enunțuri:

- 1. Departamentul Închiriere săli este un departament de bază
- 2. Centrul de fitness este un departament operațional
- 3. Departamentele operaționale sunt generatoare de costuri și încasări.
- 4. Room -service-ul este spațiu de servire
- 5. Centrala telefonică este compunetă a serviciului Front-office(recepția)

Subiectul II.....30 puncte

A. Descoperiți cuvântul de pe verticala A-B, oferind răspunsuri corecte la definițiile următoare:



A-B= ?

1. Spațiu comercial întâlnit în marile hoteluri
2. Serviciu care asigură petrecerea timpului liber
3. Componentă a departamentului suplimentar din unitatea de cazare
4. Compartiment responsabil cu recrutarea, selecția, perfecționarea personalului
5. Structură de
6. Compartiment ce oferă pază și protecție clienților unității hoteliere
7. Compartiment responsabil cu aprovizionarea și gestiunea stocurilor
8. Compartiment cu rol de a asigura funcționarea optimă a instalațiilor
9. Persoană cu funcție de conducere în unitatea de cazare
10. În cadrul acestui compartiment sunt realizate acțiunile de promovare

Subiectul III.....30 puncte

Realizați un eseu intitulat: "*Rolul departamentelor operaționale din cadrul unui hotel*" urmărind:

- a) Tipuri de departamente operaționale din cadrul unui hotel
- b) Rolul și componentele departamentului cazare
- c) Caracterizați departamentului alimentație din cadrul unei unități hoteliere și enumerați componentele acestuia

Barem de corectare și notare

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 20 puncte

1 - ..b.; 2 - ...b .; 3 - ..b ...; 4....b..;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte .5. puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - ..F.; 2 - ...A.....; 3 -A....4-..A...5-...A...

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II - 30 puncte

II.1.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

					A									
					C									
	1		B	O	U	T	I	Q	U	E				
2	A	G	R	E	M	E	N	T						
	3	S	P	A										
	4	U	M	A	N	E								
5	P	R	I	M	I	R	E							

					T						
6	S	E	C	U	R	I	T	A	T	E	
	7	C	O	M		E	R	C	I	A	L
	8	T	E	H	N	I		C			
9	M	A	N	A	G	E	R				
10	M	A	R	K	E	T	I	N	G		
					E						
					B						

SUBIECTUL III

30 puncte

1. Tipuri de departamente operaționale din cadrul unui hotel:

- Departamentul cazare.....2p
- Departamentul de servicii suplimentare.....2p
- Departamentul de alimentație.....2p

2.Rolul și componentele departamentului cazare

Rolul:Departamentul cazare realizează și comercializează serviciile de cazare și suplimentare cazării cu sau fară plată.....4p

Componente:

- Serviciul front office(recepția).....2p
- Serviciul de etaj(House keeping).....2p

3. Caracterizați departamentului alimentație din cadrul unei unități hoteliere și enumerați componentele acestuia

- **Caracterizare:**Departamentul alimentație este un departament operațional cu activități principale ce vizează producția și comercializarea unor preparate culinare și băuturi prin intermediul restaurantelor, coffe-shopurilor, barurilor etc , precum și unele servicii de organizare de evenimente.....4p
- **Componentele departamentului alimentație:**
 - Spațiul recepție depozitar.....2p
 - Spațiile de producție culinară.....2p
 - Spații de servire.....2p
 - Catering.....2p
 - Organizare de evenimente.....2p
- *Pentru enumerarea corectă a componentelor departamentelor operaționale se acordă câte 2 puncte.*

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- Pentru caracterizarea departamentului cazare și alimentație se acordă câte 4 puncte

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

BIBLIOGRAFIE

1. CONSTANTIN BRUMAR, MARIANA MANOLE, VIORICA-BELLA DORIN, NICOLETA NEGOIANU-MANUAL -STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ, CLASA A IX A, EDITURA CD PRESS 2018
2. ANEXA NR 3 LA OMENCS 4457/05.07.2016-CURRICULUM PENTRU CLASA A IX A ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL FILIERA TEHNOLOGICĂ, TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
3. ANEXA NR 4/ OMENCS 4121/13.06.2016-STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ, CALIFICAREA PROFESIONALĂ TEHNICIAN ÎN TURISM, NIVEL 4

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 11, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Obiectele de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii.

Tip de activitate: Instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.	6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.	6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.
6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.	6.2.4. Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.	

Activitate realizată prin metoda: Turul galeriei

Scurtă descriere a metodei:

Turul Galeriei este prin excelență o metodă de învățare prin cooperare care promovează spiritul critic, capacitatea de analiză și învățarea eficientă. Numele provine din specificul metodei în care soluțiile/produsele minților elevilor reuniți în grupuri sunt expuse ca într-o galerie, urmând ca ele să fie discutate/evaluate de către toți elevii clasei, indiferent din grupul/echipa din care face parte. Elevii vor învăța să asculte, să înțeleagă și să accepte sau să respingă ideile celorlalți prin demonstrarea/ argumentarea celor susținute.

Obiective:

- Identificarea obiectelor de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii;
- Caracterizarea obiectelor de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii;
- Verifică starea de folosință a obiectelor de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii.

Mod de organizare a activității/a clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Laboratorul de Tehnica servirii (sau, după caz o sală de clasă)

Obiectele de inventar necesare servirii;

Foi de flipchart;

Markere;

Foi de scris și ustensile de scris.

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Organizarea grupelor formate din câte 4-5 elevi, în funcție de numărul elevilor din clasă.
- Profesorul prezintă tema de activitate "Obiectele de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii" și sarcinile de lucru:
 - Fiecare grupă va alege de pe masa cu obiecte de inventar sau de pe standul de lucru, 6 obiecte din porțelan și ceramică de inventar (maximum 2 farfurii diferite);
 - Fiecare grupă va realiza pe foaia de flipchart, un tabel cu 4 coloane: "Denumire obiect inventar", "Utilizări", "Caracterizarea obiectului de inventar", "Starea de folosință", "Observații" și 6 linii, câte una pentru fiecare obiect de inventar;
 - Fiecare grupă va completa tabelul realizat pe flipchart cu informațiile adecvate, cu excepția coloanei "Observații".
- Foile de flipchart, realizate de către fiecare grupă, se expun pe pereteii laboratorului/sălii de clasă, ca într-o expoziție.
- Un reprezentant din fiecare grupă prezintă în fața tuturor elevilor produsul realizat.

- Toți elevii din toate grupele trec pe la fiecare foaie flipchart a celorlalte grupe, pentru a examina informațiile completate în tabel pentru cele 6 obiecte de inventar, analizează corectitudinea și complexitatea acestora și notează în coloana "Observații", eventuale întrebări, comentarii, propuneri de completări ale materialelor realizate.
- La sfârșit, fiecare grupă revine la propriul afiș, analizează coloana "Observații" și răspund eventualelor întrebări notate pe foaia de flipchart, comunicând cu colegii din celelalte grupe, aspectele complete, sub coordonarea cadrului didactic.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 11, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Obiectele de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii.

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.</p> <p>6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p> <p><i>6.2.4. Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.</i></p>	<p>6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</p>

Tip de evaluare: test, focus-grupă, chestionar, probă practică pentru activitatea de laborator și/sau instruire practică, etc...

Fișă de evaluare

Obiective:

- Identificarea obiectelor de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii;
- Caracterizarea obiectelor de inventar din porțelan și ceramică necesare servirii.

Mod de organizare a activității/clasei:

Activitate individuală

Resurse materiale:

Laborator de Tehnica servirii / sală de clasă;

Fișe de evaluare;

Ustensile de scris.

Durată: 50 minute

FIŞA DE EVALUARE

Numele și prenumele: _____

Clasa: _____

Data: _____

Sarcină de lucru: În tabelul de mai jos, identifică, pe baza imaginilor, obiectul de inventar din porțelan și ceramică necesar servirii și completează în celulele aferente, denumire obiectului, utilizarea acestuia și caracterizarea. Pentru fiecare denumire corectă vei fi punctat cu 2 puncte, pentru fiecare utilizare corect precizată vei fi punctat cu 3 puncte iar pentru informații corecte dar incomplete vei primi 1 punct, pentru fiecare caracterizarea completă și corectă vei primi 4 puncte iar pentru o caracterizare corectă, dar incompletă vei primi 2 puncte. Îți vor fi acordate 10 puncte din oficiu, punctajul final pe care îl poți obține pentru o rezolvare corectă și completă, este de 100 de puncte.

Nr. crt.	Obiectul de inventar	Denumirea	Utilizări	Caracterizare
1.				
2.				
3.				
4.				

Nr. crt.	Obiectul de inventar	Denumirea	Utilizări	Caracterizare
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Barem de corectare și notare:

Nr. crt.	Denumirea 2 p	Utilizări 3 p (partial 1 p)	Caracterizare 4 p (partial 2 p)	Total
1.	Salatieră	Prezentarea și servirea salatelor de crudități, asortate, conservate	Este confectionată din porțelan sau ceramică. Este de formă pătrată și are diferite dimensiuni.	9 p
2.	Farfurie adâncă	Servirea preparatelor lichide (supe, ciorbe)	Este confectionată din porțelan sau ceramică. Are o capacitate de 300-400 g / porcie.	9 p
3.	Cocotieră	Servirea ouălor fierte.	Este confectionată din porțelan sau ceramică și are forma unui pahar mai mic, cu picior.	9 p
4.	Osieră	Însوtește preparatele care conțin oase.	Este confectionată din porțelan sau ceramică și are formă de semilună	9 p
5.	Platou	Prezentarea și servirea preparatelor la masă și în expoziții.	Este confectionat din porțelan sau ceramică și poate avea formă ovală, dreptunghiulară, rotundă etc.	9 p
6.	Farfurie suport pentru cești de ceai și cafea	Servirea ceaiului și a cafelei.	Este confectionată din porțelan sau ceramică și are diametrul de până la 15 cm.	9 p
7.	Sosieră	Prezentarea sosurilor reci sau calde.	Este confectionată din porțelan sau ceramică. Poate avea formă ovală, cu sau fără picior și diferite capacitați.	9 p
8.	Servicii ceai/cafea	Servirea ceaiului sau a cafelei.	Este confectionat din porțelan sau ceramică. Setul cuprinde: căni, cesti, ceainice, cafetiere, laptiere, zaharniță. Ceștile au diferite capacitați și forme	9 p
9.	Farfurie întinsă mare <i>sau</i> Farfurie suport	Servirea preparatelor culinare de bază (felul II) <i>Sau</i> Suport la masă	Este confectionată din porțelan sau ceramică. Farfurie întinsă mare are diametrul de 24 cm, iar cea suport 26 cm.	9 p

Nr. crt.	Denumirea 2 p	Utilizări 3 p (partial 1 p)	Caracterizare 4 p (partial 2 p)	Total
10.	Castron	Transportul, prezentarea și servirea preparatelor lichide.	Este confectionat din porțelan sau ceramică. Poate avea diferite dimensiuni (2 - 6 portii) și are formă rotundă.	9 p
Punctaj oficiu				10 p
Punctaj total				100 p

BIBLIOGRAFIE

- Brumar, Constanța și colab. (2010) - Alimentație publică, manual pentru clasa a X - a, București: Editura CD Press
- Cerghit, Ioan (2002) - Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii, București: Editura Aramis
- Stavrositu Stere (2003) - Tehnica servirii consumatorilor, București: București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.
- *** - www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca
- *** - www.asociatia-profesorilor.ro/metode-de-predare-interactive.html
- *** - <https://www.youtube.com/>
- *** - <https://classroom.google.com/>

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 12, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație

(Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea, etc.) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.)

- prelucrarea primară a legumelor
- prelucrarea primară a cărnii (porc și vită)

Tip de activitate: laborator tehnologic

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.</p> <p>6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.</p>	<p>6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.</p>	<p>6.3.5. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație</i></p>

Activitate realizată prin **metoda TURUL GALERIEI**

Scurtă descriere a metodei:

Turul galeriei presupune evaluarea interactivă și profund formativă a produselor realizate de grupuri de elevi. Produsele realizate de aceștia sunt expuse ca într-o galerie, prezentate și susținute de reprezentantul grupului, urmând să fie evaluate și discutate de către toți elevii, indiferent de grupul din care fac parte. Metoda urmărește exprimarea unor puncte de vedere personale referitoare la tema pusă în discuție. Elevii trebuie învățați să asculte, să înțeleagă și să accepte sau să respingă ideile celorlalți prin demonstrarea valabilității celor susținute. Prin utilizarea ei se stimulează creativitatea participanților, gândirea colectivă și individuală, se dezvoltă capacitatele sociale ale participanților, de intercomunicare și toleranță reciprocă, de respect pentru opinia celuilalt.

Pași metodei:

- Elevii sunt împărțiți pe grupuri de câte 4-5 membri, în funcție de numărul elevilor din clasă;
 - Cadrul didactic prezintă elevilor temă și sarcina de lucru;
 - Fiecare grup va realiza un produs pe tema stabilită în prealabil;
 - Produsele sunt expuse pe pereții clasei;
 - Secretarul grupului prezintă în fața tuturor elevilor produsul realizat;
 - Analizarea tuturor lucrărilor;
 - După turul galeriei, grupurile își reexaminează propriile produse prin comparație cu celealte.

Obiective:

- Identificarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație;
- Descrierea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație.

Mod de organizare a activității/a clasei:

- activitate pe grupe

Resurse materiale:

- fișe de documentare, manual de specialitate;
- tablete/ laptop/ telefoane cu conexiune la internet;
- foi de flipchart, markere;
- materiale informative;

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- profesorul, anterior desfășurării lecției, înștiințează colectivul de elevi asupra modului de organizare a activității, împarte clasa în 5 grupe (4 grupe de INFORMATORI și o grupă de EVALUATORI) și prezintă lista cu materialele necesare pentru ora următoare: culori, markere, lipici, foarfece;
- primele patru grupe primesc de la cadrul didactic câte o fișă de documentare și au ca sarcină, până la momentul desfășurării lecției, să identifice site-uri specializate, reviste sau alte materiale care să completeze și să exemplifice informațiile primite, pentru a asigura o informare corectă și completă a celorlalți colegi; (informațiile găsite vor fi aduse în format printat)
- grupa nr. 5 va primi, spre informare, toate fișele de documentare și câte o fișă de monitorizare/ evaluare, pentru fiecare grupă;
- în cadrul orei, profesorul prezintă tema de studiu și împarte fiecarei grupe câte o foaie de flipchart;
- fiecare grupă are la dispoziție 30 minute ca să realizeze un poster în care să redea, cât mai explicit și cu ajutorul materialelor suplimentare, informațiile din fișa de documentare;
- foile de flipchart vor fi expuse și câte un reprezentant va prezenta produsul realizat, iar celelalte grupe își vor nota în caiete ideile cele mai importante;
- grupurile vor trece pe la fiecare foaie de flipchart pentru a examina prezentarea realizată și își vor nota comentarii, observații sau propuneri (dacă este cazul) pe care, la final, le vor înmâna grupei respective.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 12, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație

(Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea, etc.) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.)

- prelucrarea primară a legumelor
- prelucrarea primară a cărnii (porc și vită)

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.</p> <p>6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.</p>	<p>6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.</p>	<p>6.3.5. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație</i></p>

Tip de evaluare: focus-grup, observare sistematică

Obiective:

- Identificarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație;
- Descrierea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație.

Mod de organizare a activității/clasei:

- activitate pe grupe

Resurse materiale:

- fișe de documentare, manual de specialitate;
- tablete/ laptop/ telefoane cu conexiune la internet;
- foi de flipchart, markere;
- materiale informative;

Durată: 50 minute

Barem de corectare și notare

- colectivul de elevi este organizat în 5 grupe;
- primele 4 grupe au avut ca sarcină prezentarea informațiilor referitoare la prelucrarea primară a legumelor și a cărnii, conform fișelor de documentare primite, prin intermediul foilor de flipchart, pe care le-au expus la final pe peretii sălii de clasă;

- grupa nr. 5 a observat modul în care ceilalți colegi și-au prezentat produsele realizat și a confruntat informațiile transmise cu fișele de documentare și au completat câte o fișă de monitorizare/ evaluare;
- pentru fixarea cunoștințelor, EVALUATORII vor adresa fiecărei grupe trei întrebări (câte o întrebare din activitatea celorlalte) și vor face aprecieri asupra răspunsurilor primite;
- la sfârșit, fiecare grupă va analiza comentariile, observațiile și propunerile primite și va aduce completări sau lămuriri dacă este cazul.
- profesorul va evalua, separat, pe baza fișei de monitorizare/ evaluare, activitatea fiecărei grupe, având în vedere corectitudinea și relevanța prezentărilor realizate de INFORMATORI și modul în care a realizat monitorizarea/ evaluarea grupa EVALUATORILOR (dificultatea întrebărilor, aprecierile finale și completarea fișelor).

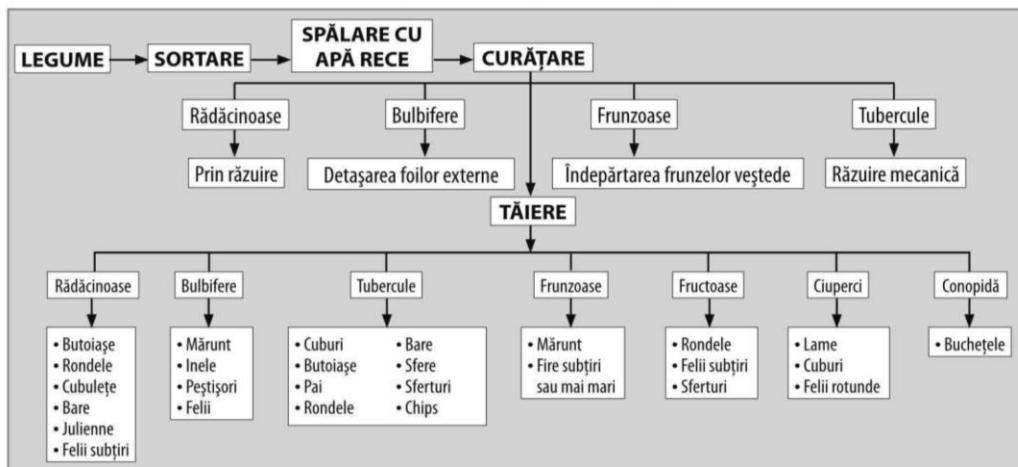
FIȘĂ DE DOCUMENTARE NR. 1 - GRUPA 1

PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR

Prelucrarea primară a legumelor și fructelor:

- constă în sortare, spălare, curățare, tăiere, îndepărțarea corpuri străine, tocare, pisare
- are ca scop pregătirea acestora pentru tratamentele termice sau pentru consumul direct (cruditățile).

Prelucrarea primară a legumelor poate fi redată schematic, astfel:



Sortarea

- se face după calitate, culoare și mărime;
- presupune îndepărțarea:
 - legumelor și fructelor alterate
 - corpuri străine, la leguminoase.

Spălarea

- este o operație de curățare umedă obligatorie
- are ca scop îndepărarea impurităților (pământ, nisip, praf) și a microflorei pe care acestea o vehiculează
- se poate realiza prin imersie, prin dușuri sau combinat, în funcție de tipul de legume supus prelucrării.

Reguli

- legumele rădăcinoase și tuberculifere se spală atât înainte, cât și după curățire, celelalte legume se spală numai după curățarea uscată
- legumele care necesită o spălare intensă (ciuperci, spanac etc.) sunt supuse unor spălări succesive
- legumele care se consumă fără o prealabilă prelucrare la cald (castraveți, roșii etc.) sunt spălate de mai multe ori în apă rece
- fructele se spală sub jet de apă înainte de prelucrare/ servire.

Curățirea

- are ca scop separarea și îndepărarea: părților necomestibile, fără valoare alimentară sau cu defecte/ alterate și a corpurilor străine
- poate fi: mecanică, termică, chimică, manuală
- este însotită permanent de o concomitentă spălare cu apă cât mai rece.

Metode/ modalități/ tehnici:

- rădăcinoasele se curăță prin răzuire/răzuire mecanică
- tuberculii se curăță prin răzuirea sau curățirea cojii
- bulbiferele, frunzoasele, vărzioasele se curăță prin detașarea foilor/frunzelor exterioare

Recomandări: urmărește îndepărarea unui strat cât mai subțire de coajă sau cât mai puține frunze exterioare.

Curățirea se poate face cu ajutorul:

- cuțitelor obișnuite sau speciale
- unor mașini, în funcție de felul legumelor.

Tăierea/ divizarea, porționarea

- se fac diferit, în funcție de preparatul la care se utilizează, folosind:
 - cuțitul tocător
 - mașini de tăiat (felii, cuburi, rondele), mașini de răzuit (rădăcinoase), mașini de zdrobit.

Metode/ modalități/ tehnici

În funcție de tipul lor și de preparatul la care urmează să fie utilizate, legumele se tăie:

- în două sau patru pe lungime
- în formă de: rondele, triunghi, brunoise, julienne, pai, batoane, cuburi.

La acestea se pot adăuga o serie de operații ca

- scobirea (roșii, ardei, dovleci, gulii etc.) se face în vederea umplerii acestora cu diferite compozиții

- umplerea se face cu diferite compozиții
- presarea legumelor se face cu scopul de a obține sau îndepărta sucul acestora.

Modalități de tăiere a rădăcinoaselor în funcție de utilizarea lor

Trecere prin răzătoare	Tăiere felii	Tăiere în formă de triunghi	Tăiere cuburi	Tăiere bastonașe	Tăiere mărunt
<ul style="list-style-type: none"> • ciorbe de zarzavat • borș de ciuperci • ciorbă de sfecă 	<ul style="list-style-type: none"> • ciorbă cu tarhon • ciorbă cu legume proaspete, • supă de cartofi 	<ul style="list-style-type: none"> • ciorbă tăărănească (de legume, cu carne de mâncat, cu carne de pui, cu carne de porc, cu carne de vită) 	<ul style="list-style-type: none"> • ciorbă de vită à la grec • ciorbă pescărească • borș rusesc • legume cu ciolan de porc • ghiveci 	<ul style="list-style-type: none"> • cotlet de porc grădinăresc 	<ul style="list-style-type: none"> • la majoritatea preparatelor.

FIŞĂ DE DOCUMENTARE NR. 2 - GRUPA 2

MODALITĂȚI DE TĂIERE A LEGUMELOR

Tăiera în bastonașe/ tip băt

JULIENNE (JULIEN)	JARDINIERE	CHIBRITURI/ ALLUMETTE	BATON (BATONNET)
<ul style="list-style-type: none"> • bastonașe/ fâșii lungi de 2-4 cm • subțiri de 0,2-0,3 cm 	<ul style="list-style-type: none"> • bastonașe/ fâșii lungi de 4 cm • subțiri de 0,3-0,4 cm 	<ul style="list-style-type: none"> • bastonașe/ fâșii lungi de 6 cm • subțiri de 0,6 cm 	<ul style="list-style-type: none"> • bastonașe/ fâșii lungi de 6 cm • subțiri de 1,2 cm
Se folosește în general pentru legumele utilizate la salate.	Se folosește în general pentru legumele utilizate ca garnitura la diferite fripturi.	Se folosește la legumele utilizate ca garnituri cărora trebuie să li se dea înălțime atunci când se montează farfurie.	Se folosește pentru crudități, în special pentru aspect.

Tăiera legumelor **bastonașe** se realizează astfel:

- se curăță și spală legumele;
- se taie fiecare legumă în secțiuni, cu lungimea egală cu cea a bastonașelor;
- se fasonează fiecare secțiune astfel încât aceasta să ia forma unui cub sau dreptunghi;
- se taie apoi cubul sau dreptunghiul format în felii de grosime egală cu grosimea bastonașelor;
- se taie feliiile sub formă de sticks/bastonașe cu grosimea egală cu cea a bastonașului;

Se folosește pentru diferite legume: rădăcinoase, cartofi, ardei, dovlecei, vinete etc.

Tăierea în cubulete

BRUNOISE	MACEDOINE	CUBURI MARI ȘI MEDII
<ul style="list-style-type: none"> cubulete cu latura de 0,2-0,3 cm <p>se folosesc la prepararea diferitelor supe, ciorbe, pentru a garnisi consomme-urile, în diferite amestecuri de legume, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> cubulete cu latura de 0,5 cm <p>se folosesc la prepararea diferitelor ciorbe</p>	<ul style="list-style-type: none"> cubulete cu latura de 0,5-2 cm <p>-În funcție de timpul de gătit</p> <ul style="list-style-type: none"> se folosesc la obținerea preparatelor de tip tocana, iahnie și a diferitelor garnituri din legume

Pentru tăierea legumelor **în cuburi** se procedează astfel:

- se taie legumele bastonașe cu lățimea de:
 - 2 mm pentru cubuletele Brunoise;
 - 5 mm pentru cubuletele Macedoine;
 - 0,5 - 2 cm pentru cubuletele medii și mari.
- se taie bastonașele formate în cuburi cu latura de 2 mm/5 mm/0,5 - 2 cm.

Tăierea legumelor Paysanne (țărănește)

• presupune tăierea legumelor în diferite forme: pătrate, triunghiuri, rondele, jumătăți de rondele cu grosimi de 1 - 2 mm și latura de 1 sau 1,5 cm.

Are ca scop reducerea pierderilor pentru că ține cont de forma legumei.

Utilizări: la ciorbe, borsuri, diferite garnituri, ghiveci etc.

Modalități de tăiere a cepei: solzișori, cubulete

Modalități de tăiere a ciupercilor: felii, cubulete

Modalități de tăiere a roșiiilor: cubulete

FIŞĂ DE DOCUMENTARE NR. 3 - GRUPA 3

PRELUCRAREA PRIMARĂ A CĂRNII

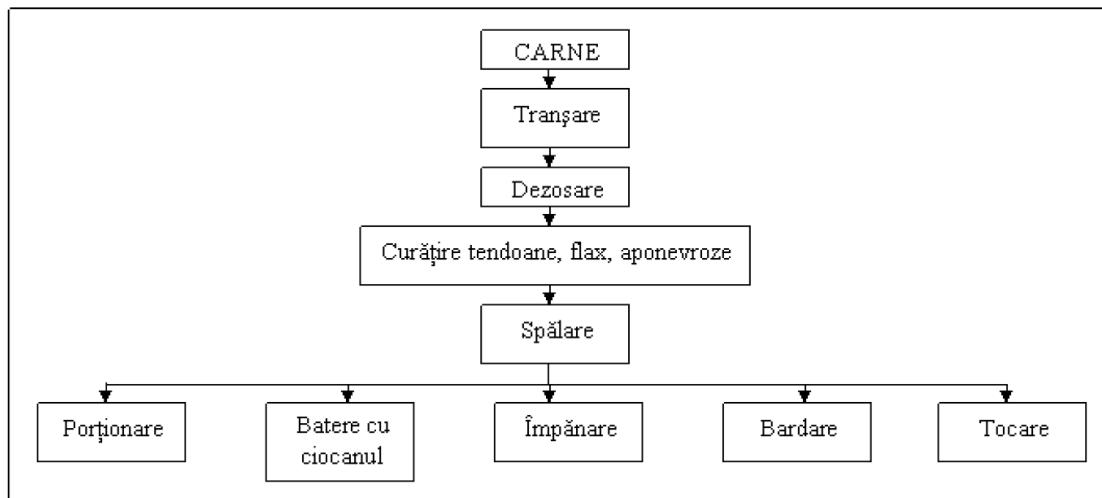
Prelucrarea primară a cărnii include toate operațiile aplicate cărnii după sacrificare până în momentul tratamentului termic.

Tranșarea:

- este operația de tăiere și împărțire a cărnii după regiunea anatomică, pe sorturi și calități;
- cuprinde operații de dezosare, fasonare și sortarea pe calități, diferitele părți anatomicice având destinații diferite în gastronomie.

Prin **sort de carne** se înțelege partea anatomică a corpului animalului care are o delimitare precisă.

Prin carcasă se înțelege, de regulă, corpul animalului sacrificat, care a suportat operațiunile de jupuire, eviscerare cu scoaterea organelor comestibile și necomestibile și îndepărțarea extremităților (cap, coadă, membre de la genunchi).



Schema tehnologică de prelucrare preliminară a cărnii

Tranșarea cărnii de porc

Prin tranșarea cărnii de porc rezultă următoarele sorturi:

- specialități: mușchiuleț, cotlet fără os (file), antricot parțial dezosat (garf), ceafă fără os
- carne de calitate superioară: pulpă, spată
- carne de calitatea I: fleică, mijloc de piept carne din fasonări fără grăsime
- carne de calitatea a li-a: piept, rasol din față, rasol din spate
- grăsime bucăți, oase fără valoare, flax.

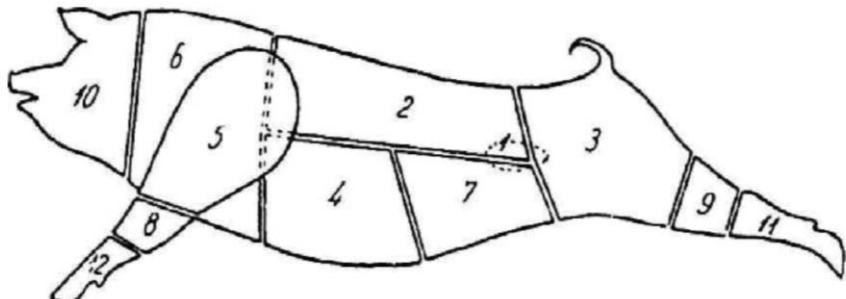


Fig. 2 Tranșarea cărnii de porc

1.mușchiuleț; 2. cotlet; 3. pulpă (jambon); 4. mijlocul de piept; 5. spată; 6. ceafă cu cap de piept; 7. fleică; 8. rasol din față; 9. rasol din spate; 10. cap; 11. picior din spate; 12. picior din față.

Mai rezulta: grasime bucati, oase fara valoare si flax.

Utilizarea cărnii de porc tranșată pe sortimente

Mușchiuleț	Garf	Pulpă	Spată	Fleică	Piept	Rasol din față și spate
Soteuri	Soteuri	Soteuri	Soteuri	Tocături	Supe și borșuri	Preparate din carne cu legume
Fripturi • la cuptor • la grătar • la frigare	Fripturi • la cuptor • la grătar • la tigaie: șnițele, tochitură	Fripturi • la cuptor • la tigaie: șnițele, tochitură	Tocături • fripturi la tigaie: șnițele • fripturi la cuptor	Fripturi la grătar	Preparate din carne cu legume Fripturi la cuptor	Rasol cu sos de hrean sau usturoi
	Înăbușită	Înăbușită	Înăbușită	Înăbușită	Înăbușită	Înăbușită

FIŞĂ DE DOCUMENTARE NR. 4 - GRUPA 4

PRELUCRAREA PRIMARĂ A CĂRNII

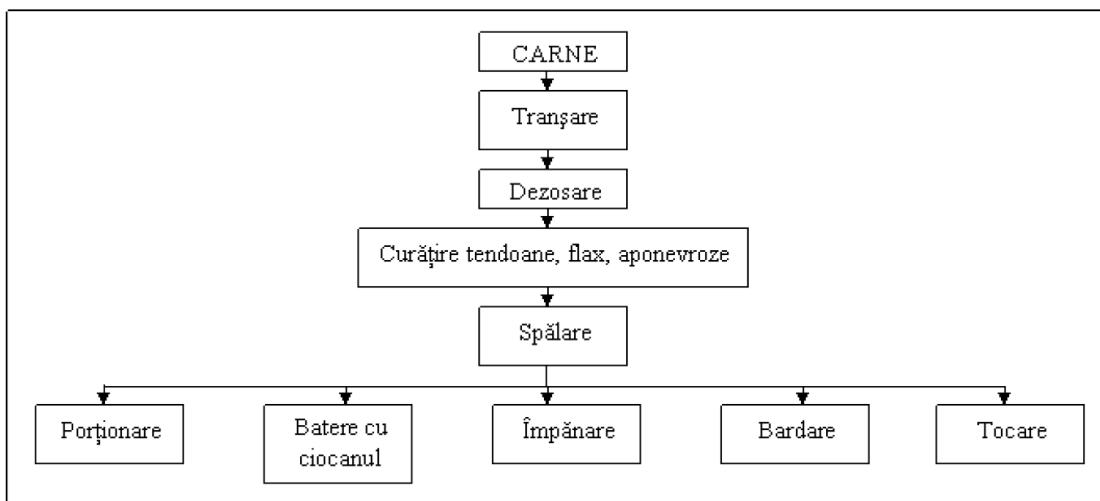
Prelucrarea primară a cărnii include toate operațiile aplicate cărnii după sacrificare până în momentul tratamentului termic.

Tranșarea:

- este operația de tăiere și împărțire a cărnii după regiunea anatomică, pe sorturi și calități;
- cuprinde operații de dezosare, fasonare și sortarea pe calități, diferitele părți anatomicice având destinații diferite în gastronomie.

Prin **sort de carne** se înțelege partea anatomică a corpului animalului care are o delimitare precisă.

Prin carcasă se înțelege, de regulă, corpul animalului sacrificat, care a suportat operațiunile de jupuire, eviscerare cu scoaterea organelor comestibile și necomestibile și îndepărtarea extremităților (cap, coadă, membre de la genunchi).



Schema tehnologică de prelucrare preliminară a cărnii

Tranșarea cărnii de vită

Prin tranșarea cărnii de bovine adulte rezultă următoarele sorturi:

- specialități: mușchi fasonat, antricot, vrăbioară fără os
- carne de calitate superioară: pulpă , spată
- carne de calitatea I: greabă, fleică, rasol față, piept cu biet, carne din fasonări
- carne de calitatea a li-a: cap de piept cu os, rasol spate cu os, coadă, gâtul cu junghietură, şira de la antricot și de la vrăbioară
- oase cu măduvă, oase fără măduvă, seu crud, flax.

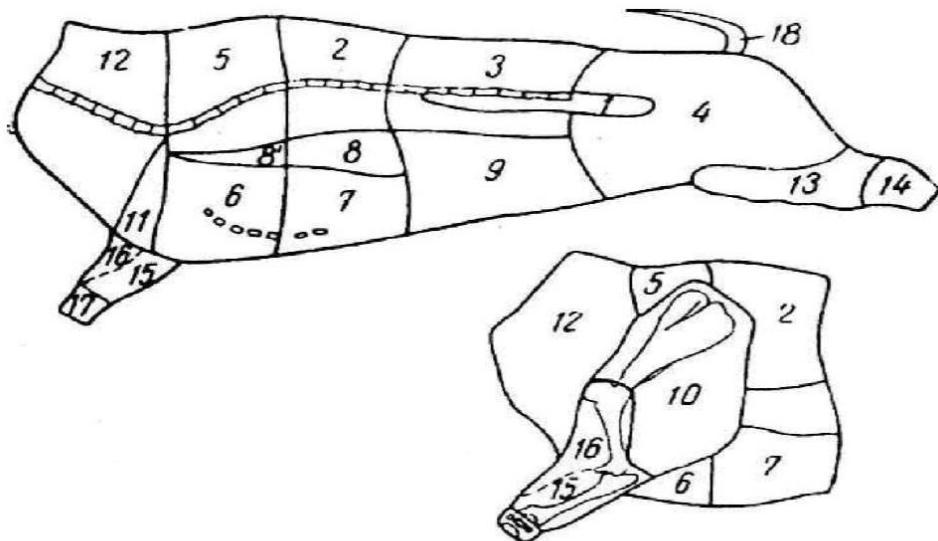


Fig. 1 Transarea carnii de bovine

1.mușchi (file); 2. antricot; 3. vrăbioară; 4. pulpă; 5. grebă; 6. cap de piept; 7. piept; 8. blet cu față; 8'. blet fără față; 9. fleică; 10. spată; 11. mugure de piept; 12. gât cu junghietură; 13.rasol din spate; 14. cheie din spate; 15. rasol din față; 17. cheia din față; 18. coada.

Utilizarea cărnii de bovine tranșată pe sortimente de preparat

Mușchiuleț	Vrăbioară	Antricot	Spată			
<ul style="list-style-type: none"> • Soteuri • Tocături • Fripturi la cuptor și la grătar 	<ul style="list-style-type: none"> • Soteuri • Înăbușită • Fripturi la cuptor și la grătar 	<ul style="list-style-type: none"> • Soteuri • Înăbușită • Fripturi la cuptor și la grătar 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciorbe • Preparate din carne cu legume • Tocături 			
Pulpă	Fleică	Graben și gât	Mijloc de piept	Cap de piept	Rasol	Cheia din față și spate
<ul style="list-style-type: none"> • Rasol • Preparate din carne cu legume • Înăbușită 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciorbă • Tocături 	<ul style="list-style-type: none"> • Supe și ciorbe • Tocături 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciorbe, • Preparate din carne cu legume • Tocături 	<ul style="list-style-type: none"> • Supe și ciorbe • Preparate din carne cu legume 	<ul style="list-style-type: none"> • Supe și ciorbe • Rasol cu sos de hreană 	Supă

GRUPA EVALUATORILOR - GRUPA 5

FIŞĂ DE MONITORIZARE/ EVALUARE

Grupa evaluată:

Tema:

Modul de realizare a activității:

Data

Nr. crt.	Indicatori de evaluare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Documentarea în vederea realizării produsului este corespunzătoare și de actualitate	20 p	
2.	Prezentarea informațiilor este corectă și relevantă pentru tema dată	15 p	
	Produsul este rezultatul lucrului în echipă	10 p	
	Produsul poate avea aplicabilitate practică	15 p	
	Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
	Încadrarea în timpul acordat prezentării	5 p	
	Participarea la discuții (modul în care s-a răspuns la întrebări)	15 p	
PUNCTAJ TOTAL		100 p	
PUNCTAJ FINAL			

PROFESOR

FIŞĂ DE MONITORIZARE/ EVALUARE

Grupa evaluată:

Tema:

Modul de realizare a activității:

Data:

Nr. crt.	Indicatori de evaluare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
	Documentarea în vederea realizării sarcinii de lucru	15 p	
	Rezolvarea sarcinii în conformitate cu tema și cu obiectivele stabilite	35 p	
	Folosirea corespunzătoare a tipurilor de întrebări	15 p	
	Participarea la discuții	15 p	
	Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
	Lucrul în echipă	10 p	
PUNCTAJ TOTAL		100 p	
PUNCTAJ FINAL			

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
2. Brumar, C. Ionești, A. Turcescu, F. Costea, V. Capotă: Turism și alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, București, 2010
3. Ș. Mihai, A. Turcescu, V. Capotă: Turism și Alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București 2019
4. Curriculum clasa a IX-a pentru învățământ liceal/profesional - Domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație (OMENCS 4457/5.07.2016)

Standarde de pregătire profesională - Domeniul de pregătire Turism și alimentație (OMENCS 4121/13.06.2016)

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 13, FATĂ ÎN FATĂ

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Materii prime animale- *Lapte și produse lactate*

Tip de activitate: de teorie/ de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație.	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.	6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare

Activitate realizată prin **metoda Jigsaw (mozaicului)**

Scurtă descriere a metodei:

Presupune învățarea prin cooperare la nivelul unui grup și predarea achizițiilor dobândite de către fiecare membru al grupului unui alt grup (îmbină învățarea individuală cu cea în echipă).

Obiective:

- Identificarea sortimentelor de lapte și produse lactate
- Utilizarea rațională și responsabilă a laptelui și produselor lactate în producția culinară

Mod de organizare a activității/a clasei:

pe grupe

Resurse materiale:

- Fișe de documentare
- Fișe de lucru experți
- Mostre de lapte și produse lactate cu relevanță pentru producția culinară: 2 tipuri de lapte (lapte integral, lapte degresat), 2 tipuri de produse lactate acide (iaurt, chefir), 2 tipuri de smântână (smântână dulce, smântână maturată), 2 tipuri de unt (unt de masă, unt pentru gătit), 2 tipuri de brânzeturi (caș, parmezan) și/sau altele;
- recipienți pentru mostre, lingurițe de unică folosință, șervețele
- Fișe de lucru grupe de "baștină"

Durată: 100 minute

Modalitatea de aplicarea metodei

Etapa de lucru	Durata
Anunțarea conținutului activității de învățare	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Cadrul didactic anunță titlul temei și rezultatele învățării vizate ○ Cadrul didactic explică modul de lucru. 	10min
Organizarea activității de învățare	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Clasa se organizează în 4 grupe de lucru (grupe de "baștină"- gr. I, gr. II, gr. III, gr. IV) a 4 membri fiecare. ○ Fiecare membru al fiecărui grup de lucru trage la sorti un număr de la 1 la 4 ○ Se constituie grupele de experți din elevii care au tras la sorti același număr: Experți 1 (elevii care care au tras la sorti nr. 1), Experți 2 (elevii care care au tras la sorti nr. 2),... 	5 min
Desfășurarea activității de învățare	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Fiecare grup de experți primește câte o <i>Fișă de documentare</i> (vezi anexa 1) și <i>Fișă de lucru experți</i> (vezi anexa 2) ○ Grupele de experți răspund cerințelor din fișă de lucru experti, folosind fișă de documentare. ○ Cadrul didactic îndrumă și verifică rezolvarea cerințelor fiecărui grup de experți. 	15min
<ul style="list-style-type: none"> ○ Experții revin în grupele de lucru (grupe de "baștină") ○ Fiecare expert prezintă grupului său de baștină conținutul studiat folosindu-se de <i>Fișă de lucru experți</i> și <i>Fișă de documentare</i> 	20 min
Fixarea și asigurarea feed - back-ului	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Fiecare grupă de lucru ("baștină") primește un set de 10 mostre de produse și <i>Fișa de lucru grupe de "baștină"</i> (vezi anexa 3) ○ Elevii răspund cerințelor din fișă de lucru, prin colaborare în cadrul grupului de "baștină" 	30 min
<ul style="list-style-type: none"> ○ Cadrul didactic inițiază și conduce un dialog cu întreaga clasă cu privire la răspunsurile la cerințele fișei de lucru ○ Fiecare grupă autoevaluează răspunsurile date la fiecare dintre cerințele fișei de lucru, le completează și corectează dacă este cazul. ○ Cadrul didactic face aprecieri cu privire la participarea la activitatea de învățare 	20 min

Anexa 1- FIŞE DE DOCUMENTARE

Fişă de documentare- EXPERTI 1

Materii prime de origine animală- Laptele

Rol în alimentație.

- Reprezintă o sursă importantă de substanțe minerale (calciu, magneziu, fosfor), vitamine (vit. D, A, E) și proteine complete având rol **mineralizant, vitaminizant, plastic**.
- Acoperă o parte din **necesarul zilnic de apă** al organismului
- Contribuie la menținerea **echilibrului acido-bazic** din organism, contribuind (alături de alimentele vegetale) la neutralizarea acidității produsă în organism de alimentele de origine animală (carne, ouă)
- Contribuie la **relaxarea și tonifierea celulei nervoase** prin conținutul de magneziu, fosfor, fosfolipide
- Contribuie la **detoxificarea** organismului

Dezavantaje nutritive

- Conține cholesterol.
- Are un conținut mare de sodiu ceea ce îl face contraindicat pentru anumite categorii de bolnavi.
- Nu conține fier (consumul unilateral de lapte și produse lactate conduce la anemie)
- Nu furnizează organismului vitamina C deoarece se consumă prelucrat termic (fiert)

Există persoana care nu pot consuma lapte proaspăt deoarece tubul lor digestiv nu poate digera lactoză (au intoleranță la lactoză)

Necesarul zilnic de lapte recomandat de nutriționiști este:

- pentru copii: 250-500ml /zi
- pentru adolescenți: 500ml/zi
- pentru adulți: 300ml/zi
- pentru bătrâni 200ml/zi
- pentru persoane care lucrează în medii toxice: min 500ml/zi

Clasificare

a) În funcție de origine

- Lapte de vacă
- Lapte de oaie
- Lapte de capră
- Lapte de bivolă
- Lapte de iapă
- Lapte de măgăriță

b) În funcție de conținutul de grăsime

- Lapte integral- 3,5% grăsime
- Lapte normalizat (parțial degresat)- 1,8-3% grăsime
- Lapte degresat (smântânit)- 0,1% grăsime

c) În funcție de modul de prelucrare

- Lapte **pasteurizat**- este prelucrat termic la temperaturi sub 100°C (72°C) cu scopul igienizării (distrugerea microorganismelor patogene) și mărirea duratei de conservabilitate (se distrug o parte din microorganismele nepatogene- bacterii lactice)
- Lapte **sterilizat**- este prelucrat termic la temperaturi peste 100°C (118°C) cu scopul distrugerii tuturor miocroorganismelor și mărirea duratei de conservabilitate.
- Lapte **UHT** (Ultra High Temperature)- este prelucrat termic la temperaturi foarte înalte (132°C), timp scurt cu scopul distrugerii tuturor miocroorganismelor și mărirea duratei de conservabilitate.
- Lapte **condensat** (concentrat)- este laptele din care s-a îndepărtat o parte din conținutul de apă
- Lapte **praf**- este laptele din care se îndepărtează aproape toată apa prin uscare.
- Lapte **dietetici**: lapte fără lactoză, lapte degresat

Fișă de documentare- EXPERTI 2

Materii prime de origine animală- Produse lactate acide

Produsele lactate acide sunt obținute prin **fermentația lactică** a laptelui (crud/ pasteurizat/ sterilizat) cu ajutorul unor culturi de **bacterii lactice** care transformă lactoza (glucid din lapte) în **acid lactic**. În cazul chefirului are loc o dublă fermentație (lactică și alcoolică) sub acțiunea unei culturi mixte de bacterii lactice și drojdii, ceea ce conduce la formarea de acid lactic dar și dioxid de carbon și alcool etilic (chefirul are gust acrisor, este ușor sifonat și slab alcolizat).



Comparativ cu laptele din care au fost obținute produsele lactate acide "vii"/ "înghețate" (produse lactate acide care conțin bacterii lactice active):

- au valoare calorică mai mică (deoarece au un conținut mai mic de lactoză)
- au digestibilitate mai ușoară
- pot fi consumate și de persoanele care au intoleranță la lactoză
- regleză tranzitul intestinal datorită bacteriilor lactice "vii" care protejează și refac microflora intestinală ce este răspunzătoare de evacuarea resturilor digestive sub formă de fecale; astfel contribuie și la detoxificarea organismului

Condiții de păstrare a laptelui și produselor lactate

Laptele și produsele lactate trebuie păstrate ambalate în spații curate, dezinfecțiate, aerisite, uscate, respectând "vecinătatea admisă" la temperaturi cuprinse între 0-8°C.

Laptele praf, UHT și brânzeturile uscate (tari) pot fi păstrate la temperaturi de maxim 10-15°C

Fișă de documentare- EXPERTI 3

Materii prime de origine animală- Produse obținute prin smântânire

a) SMÂNTÂNA se obține prin extragerea grăsimii din lapte (smântânire/ degresare) prin **centrifugare** (la nivel industrial) sau decantare (la nivel casnic).



Smântână dulce



Smântână maturată

Tipuri de smântână

- *Smântână dulce (frișcă)*
 - Culoare albă cu nuanță gălbuiie
 - Consistență lichidă
 - Gust dulceag
 - Conținut de grăsime max.30%
 - Prin batere spumează (înglobează aer mărindu-și volumul și consistența)
- *Smântână maturată (fermentată/ de consum)*
 - Culoare albă gălbuiie
 - Consistență semisolidă (nu curge)
 - Gust acișor aromat
 - Conținut de grăsime 12- 40%
 - Nu spumează prin batere

Comparativ cu laptele, smântâna are:

- valoare calorică mult mai mare (200- 400 kcal/100g) deoarece are un conținut mult mai ridicat de lipide
- conținut mai mic de proteine, substanțe minerale și lactoză
- conținut mai mare de vitamine (D,A)
- conținut mai mare de colesterol
- digestibilitate mai greoie

b) UNTUL se obține din smântână maturată prin baterea acesteia în putine.





Unt de masă



Unt pentru gătit

Tipuri de unt

- *Unt de masă*: conținut de grăsime de 60- 65%, se consumă ca atare
- *Unt de gătit*: coținut de grăsime de 80- 85%, se utilizează la gătit

Comparativ cu smântâna, untul are:

- valoare calorică mult mai mare (600-800 kcal/ 100g)
- conținut mai mare de lipide inclusiv colesterol
- conținut mai mare de vitamine D, A
- conținut mai mic de proteine, substanțe minerale și lactoză
- digestibilitate mai greoaie

Fișă de documentare- EXPERTI 4

Materii prime de origine animală- Brânzeturi

Brânzeturile se obțin prin *coagularea proteinelor* din lapte (cazeina, lactoalbumina, lactoglobulina) și prelucrarea coagulului prin diferite tehnici, în funcție de sortiment. Majoritatea brânzeturilor se obțin prin coagularea cazeinei din lapte care se poate realiza prin două modalități:

- în prezența cheagului, la cald
- în prezența acizilor (acid lactic din lapte bătut; acid acetic din oțet), la cald

Prin fierberea zerului rezultat în urma coagulării cazeinei, se produce coagularea celorlalte două proteine ale laptelui (lactoalbumina, lactoglobulina) și se obține astfel *urda*.

În cazul multor sortimente de brânză, după formarea și scurgerea coagulului de zer, acesta este ținut la maturat în anumite condiții, cu scopul îmbunătățirii caracteristicilor senzoriale (aromă, gust, culoare, consistență ș.a.)



Clasificarea brânzeturilor

a) În funcție de materia primă

- Brânzuri din lapte de vacă
- Brânzuri din lapte de oacie
- Brânzuri din lapte de capră

- Brâzeturi din lapte de bivolă
- Brânzeturi mixte
- Brânzeturi vegetale(de exemplu brânza Tofu obținută din soia)
 - b) În funcție de continutul de grăsime
- Brânzeturi degresate (sub 5% grăsime)
- Brânzeturi slabe (5- 10% grăsime)
- Brânzeturi grase (20-30% grăsime)
- Brânzeturi creme (30-40% grăsime)
- Brânzeturi duble creme (peste 50% grăsime)
 - c) În funcție de tehnologia de obținere
- Brânzeturi proaspete: *brânză proaspătă de vaci, casă*
- Brânzeturi semi-proaspete: *urda, mozzarella, telemea, feta*
- Brânzeturi maturate: *cheddar, emmental, brânzeturile cu mușegei (alb, albastru, verde), brânzeturile cu condimente, parmezan și.a.*
- Brânzeturi opărite și maturate: *casăcaval*
- Brânzeturi topite

Comparativ cu alte produse lactate brânzeturile se caracterizează prin

- Conținut mult mai mare de proteine (20-30%)
- Conținut mic de lactoză
- Digestibilitate mai greoie

Anexa 2- FIȘE DE LUCRU EXPERTI

Fișă de lucru- EXPERTI 1

Citiți cu atenție textul din fișă de documentare.

Răspundeți cerințelor de mai jos analizând în cadrul grupului de experți informațiile din fișă de documentare. Solicitați sprijinul cadrului didactic dacă întâmpinați dificultăți.

Timp de lucru 15 min.

Cerințe

1. Menționați trei motive pentru care laptele nu trebuie să lipsească din alimentația zilnică a omului.
2. Explicați de ce:
 - a) laptele (în special cel integral) nu trebuie consumat în cantități foarte mari
 - b) bolnavilor care suferă de boli cardiovasculare li se recomandă să consume lapte în cantități mici/ deloc.
 - c) alimentația omului nu trebuie să se bazeze exclusiv pe lapte și prod.lactate, pe perioade lungi de timp.
3. Definiți fiecare din următoarele tipuri de lapte:
 - a) lapte pasteurizat
 - b) lapte sterilizat
 - c) lapte UHT
 - d) lapte smântânit

- e) lapte integral
 - f) lapte normalizat
4. Menționați care este cantitatea de lapte pe care dumneavoastră trebuie să o consumați zilnic, conform recomandărilor nutriționistilor.
5. Explicați de ce:
- a) se recomandă consumarea unei căni cu lapte înainte de culcare
 - b) legislația din țara noastră obligă angajatorii să ofere gratuit lapte (minim 0,5 l/zi) persoanelor care lucrează în medii toxice.

Fișă de lucru- EXPERTI 2

Citiți cu atenție textul din fișa de documentare.

Răspundeți cerințelor de mai jos analizând în cadrul grupului de experți informațiile din fișa de documentare. Solicitați sprijinul cadrului didactic dacă întâmpinați dificultăți.

Timp de lucru 15 min.

Cerințe

1. Dați patru exemple de produse lactate acide.
 2. Precizați care este componenta chimică a laptelui care este transformată de către bacteriile lactice în acid lactic, în timpul tipul de fermentație lactice.
 3. Definiți produsele lactate acide "vii"/ "înghețate"
 4. Explicați de ce:
- a) produsele lactate acide au o valoare calorică (energetică) mai mică decât a laptelui din care se obțin
 - b) produsele lactate acide, spre deosebire de lapte, pot fi consumate și de persoanele care au intoleranță la lactoză
 - c) produsele lactate acide contribuie la reglarea tranzitului intestinal
5. Menționați condițiile în care trebuie să se păstreze laptele și produsele lactate.

Fișă de lucru- EXPERTI 3

Citiți cu atenție textul din fișa de documentare.

Răspundeți cerințelor de mai jos analizând în cadrul grupului de experți informațiile din fișa de documentare. Solicitați sprijinul cadrului didactic dacă întâmpinați dificultăți.

Timp de lucru 15 min.

Cerințe:

1. Enumerați produsele lactate obținute prin smântânire și precizați care este componenta chimică a laptelui care se regăsește în concentrație mare în aceste produse.
2. Explicați de ce produsele lactate obținute prin smântânire au valori energetice foarte mari (până la 600- 800kcal/100g).
3. Menționați tipul de smântână care se utilizează pentru:
 - a) realizarea preparatelor culinare
 - b) obținerea untului
 - c) obținerea frișcăi bătute

4. Ierarhiizați (de la mic la mare) următoarele alimente: lapte, smântână, unt de masă, unt pentru gătit
 - a) În funcție de conținutul de grăsimi
 - b) În funcție de conținutul de lactoză
 - c) În funcție de conținutul de colesterol
5. Enumerați caracteristicile pe care trebuie să le aibă smântâna pentru a putea fi transformată în frișcă bătută.

Fișă de lucru- EXPERTI 4

Citiți cu atenție textul din fișa de documentare.

Răspundeți cerințelor de mai jos analizând în cadrul grupului de experti informațiile din fișa de documentare.

Solicitați sprijinul cadrului didactic dacă întâmpinați dificultăți.

Timp de lucru 15 min.

Cerințe:

1. Menționați care sunt substanțele din lapte care, prin coagulare, formează brânza.
2. Precizați care este scopul maturării brânzeturilor.
3. Încadrați fiecare din următoarele tipuri de brânzetură în grupa corespunzătoare, în funcție de tehnologia de obținere:
 - a) cașcaval
 - b) caș
 - c) mozzarella
 - d) parmezan
4. Definiți fiecare din următoarele tipuri de brânzetură:
 - a) brânzetură grase
 - b) brânzetură creme
 - c) brânzetură degresate
5. Menționați în ce condiții coagulează proteinele laptelui

Anexa 3- FIȘĂ DE LUCRU GRUPE DE "BAŞTINĂ"

Nr. grupei.....

Nume. Prenume: 1.....2.....3.....4.....

Analizați mostrele primite și completați în tabelul de mai jos răspunsurile la următoarele cerințe:

1. (15p) Încadrați fiecare sortiment în grupă/subgrupa corespunzătoare.
2. (25p) Identificați caracteristicile senzoriale comune sortimentelor ce fac parte din aceeași grupă/ subgrupă
3. (25p) Identificați caracteristicile ce diferențiază sortimentele ce fac parte din aceeași grupă/ subgrupă
4. (25p) Menționați pentru fiecare sortiment condițiile de păstrare.
5. (10p) Menționați câte o utilizare culinară pentru fiecare sortiment.

<i>Grupa/ subgrupa</i>	<i>Nume produs</i>	<i>Caracteristici senzoriale comune</i>	<i>Caracteristici care diferențiază</i>	<i>Condiții de păstrare</i>	<i>Utilizări culinare</i>
Lapte					
Produse acide lactate					
Produse obținute prin smântânire lactate					
Brânzeturi proaspete					
Brânzeturi maturate					
PUNCTAJ-autoevaluarep. p.p.p.p.
Punctaj total/calificativ F.B(90-100p) , B(80-89p), S (60-79p), N S (sub 60p).p./ calificativ.....				

ACTIVITATEA DE EVALUARE 13, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Materii prime animale- *Lapte și produse lactate*

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație.	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.	6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare

Tip de evaluare: probă practică**Obiective:**

Evaluarea rezultatelor învățării cu privire la:

- Identificarea sortimentelor de lapte și produse lactate
- Utilizarea rațională și responsabilă a laptelui și produselor lactate în producția culinară

Mod de organizare a activității/clasei:

Fiecare elev rezolvă individual sarcina de lucru.

Resurse materiale:

- Fișe de lucru
- Mostre de lapte și produse
- Lingurițe de unică folosință
- Șervețele

Durată: 20 minute

Modalitatea de realizare a evaluării

Fiecare elev primește o moștră de produs (codificată cu un număr pe care îl trage la sorti) și o fișă de lucru (vezi anexa 1)

Elevii rezolvă individual cerințele din fișă de lucru respectând baremul de timp acordat (20min).

După expirarea timpului de lucru elevii înmânează cadrului didactic fișa de lucru completată (corectarea și notarea va fi realizată de cadrul didactic).

Cadrul didactic inițiază și conduce un dialog cu clasa cu privire la rezolvarea corectă și completă a cerințelor din fișă de lucru.

Anexa 1- Fișă de lucru

Nume. Prenume

Numărul mostrei analizate.....

Timp de lucru 20 min.

Analizați moștarea primită și răspundeți următoarelor cerințe:

1. (20 p) Identificați sortimentul din moștarea analizată.

R:.....

2. (10p) Menționați grupa/subgrupa din care face parte sortimentul identificat.

R:.....

3. (10p) Precizați o caracteristică care diferențiază sortimentul identificat de celelalte sortimente din aceeași grupă/ subgrupă

R:.....

4. (20p) Prezentați un avantaj nutritiv al sortimentului analizat

R:.....

5. (20p) Prezentați un dezavantaj nutritiv al sortimentului analizat

R:.....

6. (10p) Menționați condițiile de păstrare a sortimentului analizat.

R:.....

Se acordă 10p. din oficiu.

Barem de corectare și notare

1. (20p)

Pentru răspuns corect se acordă 20p

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0p

2. (10p)

Pentru răspuns corect se acordă 10p

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0p

3. (10p)

Pentru răspuns corect se acordă 10p

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0p

4. (20p)

Pentru răspuns corect și complet se acordă 20p

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 10p

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0p

5. (20p)

Pentru răspuns corect și complet se acordă 20p

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 10p

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0p

6. (10p)

Pentru răspuns corect și complet se acordă 10p

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 5p

Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0p

Se acordă 10p. din oficiu.

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța (2006) - A B C - ul bucătarului, București: Ed. Diasfera; ;
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. a IX - a, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. ***OMENCS 4121/13.06.2016
4. ***OMENCS 4457/2016
5. ***OMENCS 3915/2017
6. ***<http://cdip.upg-ploiesti.ro/wp-content/uploads/2019/11>
7. ***<https://www.scrigroup.com/didactica-pedagogie/Metode-didactice-moderne-de-pr34449.php>
8. ***<https://www.scrithub.com/profesor-scoala/METODE-SI-MIJLOACE-DE-INVATAMA71516212.php>
9. *** <https://gutenberg.ro/4-metode-interactive-de-predare-online/>
10. ***<https://sites.google.com/view/classroom-ro/teste-%C3%AEn-google-classroom>
11. ***<https://iteach.ro/experientedidactice/evaluarea-didactica-folosind-aplicatiile-google-forms-si-flubaroo>
12. ***[https://livresq.com/ro/.](https://livresq.com/ro/)
13. ***<https://author.livresq.com/workshop/6103c2f39aefa20008ab90d3>

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 14, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Clasificarea dotărilor din spațiile de producție

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor producție de	6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie - cofetărie 6.2.2. Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.

Activitate realizată prin **METODA „FLOAREA DE NUFĂR”**,

Scurtă descriere a metodei: Metoda „Floarea de nufăr”, presupune deducerea de conexiuni între idei, concepte, pornind de la o temă centrală. Problema sau tema centrală determină cele 8 idei secundare care se construiesc în jurul celei principale, asemeni petalelor florii de nufăr. Cele 8 idei secundare sunt trecute în jurul temei centrale, urmând ca apoi ele să devină la rândul lor teme principale, pentru alte 8 flori de nufăr. Pentru fiecare din aceste noi teme centrale se vor construi câte alte noi 8 idei secundare. Astfel, pornind de la o temă centrală, sunt generate noi teme de studiu pentru care trebuie dezvoltate conexiuni noi și noi concepte.

Obiective:

- Stabilirea celor mai importante categorii de dotări din spațiile de producție
- Identificarea principalelor tipuri de dotări din categoriile precizate
- Argumentarea alegerilor făcute
- Contribuirea la obținerea rezultatului final al clasei

Mod de organizare a activității/a clasei: Activitate pe grupe

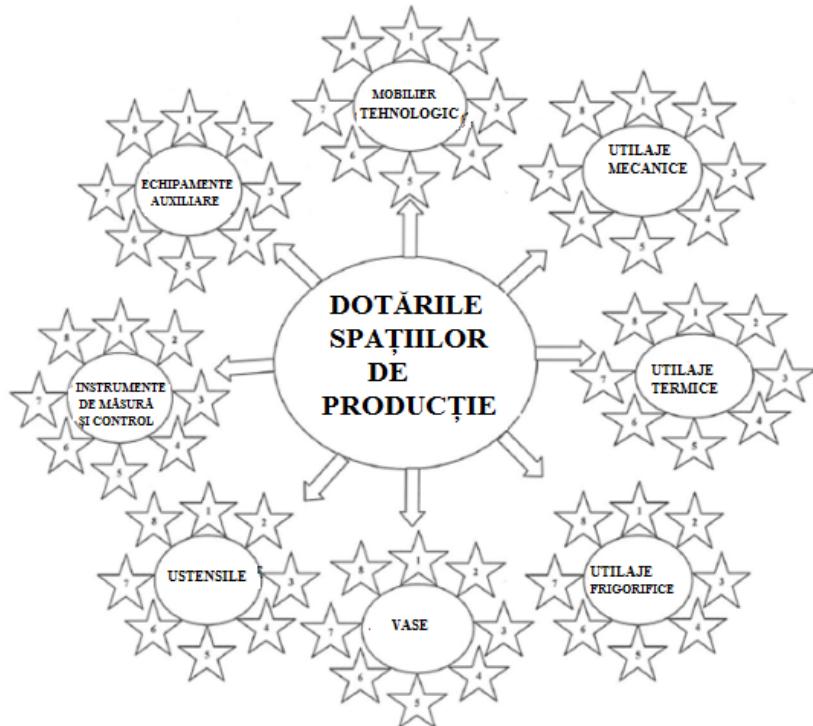
Resurse materiale:

- Foi de hârtie
- Foi de flipchart
- Markere
- Echipamente multimedia

Durată: 35 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

1. Profesorul anunță tema centrală *Dotările spațiilor de producție*
2. Elevii au câteva minute de gândire în mod individual, după care se va proceda la completarea orală a celor 8 idei secundare ale temei centrale, pe baza dialogului și consensului desfășurat între elevi și profesor. Ideile secundare se trec în diagramă.
3. Profesorul împarte elevii în 8 grupe astfel încât în fiecare grupă să fie elevi cu stiluri de învățare din toate dominantele (vizuală, auditivă, practică) și le distribuie fișele de documentare și de lucru.
4. Ideile secundare devin teme centrale pentru fiecare din cele 8 grupuri constituite. Astfel, fiecare grup lucrează independent, la dezvoltarea uneia dintre ele, exercițiu creator la care participă toți membrii grupului.



- A. - *mobilier tehnologic* (mese cu blat de inox, mese cu blat de polietilenă, mese cu blat de lemn, dulapuri pentru vase, dulapuri pentru ustensile, dulapuri pentru produse alimentare, dulapuri pentru produse nealimentare, dulapuri cu produse de igienizare)
- B. - *utilaje mecanice* (robot de bucătărie, mașina de tocata carne, mașina de feliat, blender, mașina feliat, malaxor, broeza, storcător de fructe)
- C. - *utilaje termice* (aragaz, plită, cuptor, friteuză, grătar, rotisor, marmită, soteuză)
- D. - *utilaje frigorifice* (frigidere, congelator, combină frigorifică, vitrină frigorifică, ladă frigorifică de refrigerare, ladă frigorifică de congelare, dulap frigorific tip măcelarie, dulap frigorific tip cofetărie, răcitor)
- E. - *vase* (oale, capace, cratițe, tigăi, ibric, caserole, ligheane, tăvi, formă Gugelhuf, vase din ceramică pentru copt)
- F. - *ustensile* (tel, sită, strecuătoare, răzătoare, linguri, foarfece, clești, merdenea, cuțite, spatule, pos, duiuri, șprițuri)

- G. - *instrumente de măsură și control* (căni gradate, linguri de diferite dimensiuni, cronometru mecanic, cronometrul electronic, lingură cu termometru, termometru de frigider, termometru pentru carne, termometru pentru lapte)
- H. - *echipamente auxiliare*: mașina de spălat vase, mașina de spălat pahare, toaster, cafetieră, shaker, storcător de fructe, suport pentru vase fierbinți, dispozitive pentru protecția degetelor, mănuși de protecție)
5. Prezentarea în fața colectivului a rezultatelor fiecărui grup în parte. Completarea diagramei pe baza ideilor expuse de fiecare grup și a discuțiilor purtate între membrii grupurilor în scopul clarificării și corectării.
6. Evaluarea muncii de colaborare în grup, aprecierea participării și folosirea rezultatelor obținute în activitățile următoare.
- Profesorul completează fișa de observație
- Această metodă stimulează munca de colaborare în echipă și efortul creativ al fiecărui membru al grupului în soluționarea sarcinii date.
- Fișele fețelor completate sunt prezentate în PPT-ul atașat mai jos.



ACTIVITATEA DE EVALUARE 14, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Clasificarea dotărilor din spațiile de producție

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție	6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie - cofetărie 6.2.2. Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.

Tip de evaluare: test de evaluare,

Obiective:

- Identificarea principalelor tipuri de dotări din categoriile precizate
- Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie - cofetărie
- Contribuirea la obținerea rezultatului final al clasei

Mod de organizare a activității/clasei: individual

Resurse materiale: Foi de hârtie, Pixuri

Durată: 15 minute

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

SUBIECTUL I **20 puncte**

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 4

1. Mașina de tocata carne se folosește pentru prelucrarea primară a cărnii
2. Friteuza este un utilaj frigorific.
3. Operația termică care se efectuează în marmită este fierberea
4. Congelatorul este folosit pentru refrigerarea alimentelor..

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 4, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II **30 puncte**

Scriți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. Aragazul este un utilaj ... (1)
2. Cratița este un vas cu diametrul mai (2)..... decât înălțimea.
3. Telul este o..... (3).... folosită la baterea (4)... de ou.
4. Termometrul de frigider este un instrument ce măsoară (5).... în (6)...

SUBIECTUL III **40 puncte**

III.1. **20 puncte**

Des cifrează anagramele, descoperind astfel tipurile de ustensile.

ZOTĂRĂERA ĂTSI IȚETUC NIRULIG

III.2. **20 puncte**

Calculați câte minute sunt necesare tocării a 175 kg carne cu o mașină de tocata carne cu productivitatea de 0,5 kg/s .

BAREM DE CORECTARE ȘI NOTARE

- Se puntează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediere, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I**20 puncte**

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 -F; 3 - A; 4- F

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II**30 puncte**

- (1) termic
- (2) mare
- (3) ustensilă
- (4) albușurilor
- (5) temperatura
- (6) frigider

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III**40 puncte****III. 1.****10 puncte**

Tipurile de ustensile

RĂZĀTOARE SITĂ CUȚITE LINGURI

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

III.2.**20 puncte**

Calculul minutelor necesare tocării a 0,2 t carne cu o mașină de tocăt carne cu productivitatea de 0,5 kg/s .

Cantitatea de carne în kg:

$$0,2 \text{ t} = 200\text{kg}$$

Timpul t_s , în secunde, necesar tocării:

$$0,5 \text{ kg} \dots\dots\dots\dots 1 \text{ s}$$

$$200 \text{ kg} \dots\dots\dots\dots t_s \text{ s}$$

$$t_s = 1 \text{ s} \times 200 \text{ kg} : 0,5 \text{ kg}$$

$$t_s = 400 \text{ s}$$

Timpul t_h , în ore, necesar transportului:

$$60 \text{ s} \dots\dots\dots\dots 1 \text{ min}$$

$$400 \text{ s} \dots\dots\dots\dots t_h \text{ min.}$$

$$t_h = 1 \text{ min.} \times 400 \text{ s} : 60 \text{ s}$$

$$t_h = 6,66 \text{ min}$$

Pentru calculul corect și complet se acordă 20 puncte. Pentru calculul parțial corect sau incomplet se acordă 10 punct.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. a IX - a, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. X-XII, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Brumar, Constanța și colab. (2010) - Alimentație publică, manual pentru clasa a X - a, București, Editura CD Press
4. Cerghit, Ioan (2002) - Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii, București, Editura Aramis
5. Dincă, Cristian și colab. (2006) - Tehnician în turism, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Dincă, Cristian și colab. (2006) - Calificarea profesională Bucătar, manualul pentru clasa XI an de completare, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 15, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul IV: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

Tema 1: Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere, etc) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensile și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație

Tip de activitate: pregătire teoretică

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță, securitate	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile

Activitate realizată prin metoda: **ŞTIU- VREAU SĂ ŞTIU- AM ÎNVĂȚAT**.

Scurtă descriere a metodei:

Metoda **Ştiu/ Vreau să ştiu/ Am învățat** - este o metodă ce urmărește conștientizarea elevilor în legătură cu propria lor activitate de cunoaștere, respectiv stimularea abilităților metacognitive și a gândirii critice.

Pornește de la premisa că informația dobândită anterior de către elevi trebuie valorificată atunci când se predau noile cunoștințe și presupune parcurgerea a trei pași: inventarierea a ceea ce știm (etapa „Ştiu”), determinarea a ceea ce dorim să învățăm (etapa „Vreau să ştiu”) și reactualizarea a aceea ce am învățat (etapa „Am învățat”).

ŞTIU(Ce credem că știm)	VREAU SĂ ŞTIU (Ce vrem să știm?)	AM ÎNVĂȚAT (Ce am învățat?)

Elevii conștientizează valoarea propriilor cunoștințe și ale celorlalți, sesizează diversitatea opinilor și faptul că informațiile/ ideile se schimbă permanent, este o modalitate de învățare interactivă care mobilizează întregul colectiv de elevi. Cunoștințele noi sunt corelate cu cele anterioare și cu expectanțele elevilor exprimate prin întrebări.

Obiective:

1. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentatie
2. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale
3. Formularea de exemple concrete de operații de prelucrare termică aplicate materiilor prime vegetale și animale

Mod de organizare a activității/a clasei:

Frontal și pe grupe de elevi

Resurse materiale:

- Fișă de documentare
- Foi de flipchart

Durată: 25 -30 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

a. Etapa”Ştiu”:

1. Profesorul prezintă scopul activității, prezintă pe tablă/ flipchart tabelul cu rubricile: „Ştiu / Vreau să ştiu / Am învățat“ și solicită elevilor să noteze în coloana **ŞTIU din tabel**, tot ceea ce cunosc referitor la operații de prelucrare termică. Elevii vor fi împărțiți în grupe de 5 elevi. Fiecare grup de elevi va primi spre rezolvare Fișă de lucru și va avea de rezolvat cerințele formulate și își va alege un reprezentant care va nota pe fișă cele stabilite de membrii grupului. Timpul de lucru este 3 minute.

ŞTIU	VREAU SĂ ŞTIU	AM ÎNVĂȚAT
Operații de prelucrare termică: opărire, fierbere, prăjire, frigere, coacere		

b. Etapa „Vreau să știu”:

Elevii sunt ajutați să formuleze întrebări despre informațiile de care nu sunt siguri. Aceste întrebări pot apărea în urma dezacordului privind unele detalii sau pot fi produse de curiozitatea elevilor. Se notează aceste întrebări în coloana din mijloc.

ȘTIU	VREAU SĂ ȘTIU	AM ÎNVĂȚAT
Exemplu: Operații de prelucrare termică: opărire, fierbere, prăjire, frigere, coacere	Exemplu: Există și alte operații de prelucrare termică? Care sunt condițiile în care se realizează operațiile de prelucrare termică? Care sunt avantajele și dezavantajele utilizării operațiilor de prelucrare termică?	

c. Etapa „Am învățat”:

Se solicită elevilor să citească Fișa de documentare cu scopul identificării informațiilor pe care nu le cunosc. După lectura conținutului, se revine asupra întrebărilor pe care le-au formulat elevii în etapa anterioară și pe care le-au trecut la „Vreau să știu”. Profesorul observă la care întrebări s-au găsit răspunsuri în text și acestea se trec în coloana „Am învățat“. În continuare, elevii sunt întrebați ce alte informații au găsit în text, în legătură cu care nu au pus întrebări la început și se trec și acestea în ultima coloană. Se oferă elevilor linkuri unde ar putea căuta ei informații la întrebările fără răspuns:

1. <https://www.youtube.com/watch?v=AlxWEN34ZfI>
2. <https://www.youtube.com/watch?v=c9TcDGHt-b8>
3. <https://www.youtube.com/watch?v=w30ax-Hv-lw&t=414s>
4. <https://www.youtube.com/watch?v=WfDVmiBZvwM&t=58s>

ȘTIU	VREAU SĂ ȘTIU	AM ÎNVĂȚAT
Exemplu: Operații de prelucrare termică: opărire, fierbere, prăjire, frigere, coacere	Exemplu: Există și alte operații de prelucrare termică? Care sunt condițiile în care se realizează operațiile de prelucrare termică? Care sunt avantajele și dezavantajele utilizării operațiilor de prelucrare termică?	Exemplu: Operații de prelucrare termică: înăbușirea, sotarea, grătinarea, flambarea Cum influențează operațiile de prelucrare termică calitatea nutritivă a alimentelor? Care sunt condițiile de realizare pentru fiecare

		<p>operătie de prelucrare termică?</p> <p>Care sunt dezavantajele utilizării fiecărei operații de prelucrare termică?</p> <p>.....</p>
--	--	--

La final se identifică cu elevii operațiile de prelucrare termică (grup de lucru), caracteristicile, modul de lucru și condițiile de realizare a operațiilor prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale, cu respectarea principiilor dezvoltării durabile. Se discută fișa de lucru, se oferă feedback elevilor. În încheierea lecției, pentru a se realiza feed-back-ul, elevii revin la schema S/V/A și decid ce au știut la începutul lecției, ce au vrut să învețe pe parcursul ei și ce au învățat din lecție. Unele dintre întrebările lor pot să rămână fără răspuns sau pot să apară întrebări noi, acestea fiind punct de plecare pentru investigații ulterioare.

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

OPERAȚII DE PRELUCRARE TERMICĂ (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, friger, coacere, etc) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație

Tratamentele termice în gastronomie sunt procedee tehnice aplicate materiei prime sau auxiliare, în vederea obținerii de preparate culinare finite, cu proprietăți organoleptice mai atractive pentru consumator.

Aplicarea tratamentului termic în gastronomie se poate efectua:

- a) în prezența apei -> fierbere în apă, fierbere în vapor, înăbușire;
- b) fără prezența apei -> coacere, prăjire, frigere.

În funcție de durată și intensitate, procedeele (tratamentele) termice se grupează în două categorii:

- ✓ **procedee termice principale** (au o durată mai lungă și prelucră termic în profunzime alimentelor): fierberea, înăbușirea, prăjirea, sotarea, coacerea, frigerea, brezarea;
- ✓ **procedee termice auxiliare** (au o durată mai scurtă și prelucră termic superficial alimentele, fiind realizate, de regulă, în completarea unui procedeu termic principal): opărire (blanșare), flambare, gratinare, etc.

AVANTAJE

- ușurarea ză digestibilitatea alimentelor și mărirea gradului lor de utilizare în organism;
- asigură creșterea gradului de salubritate prin distrugerea microorganismelor și inactivarea unor toxine microbiene;
- îmbunătățesc caracteristicile organoleptice (gust, miros, culoare, aspect, consistență, etc.) ;
- inactivează unele substanțe antinutritive conținute în alimentele în stare crudă;
- măresc durata de conservabilitate a alimentelor.

DEZAVANTAJE

- au loc pierderi cantitative prin evaporare a unei părți din apă de constituție a alimentului;
- se diminuează factori nutritivi hidrosolubili din alimente într-o măsură mai mare sau mai mică, în funcție de durată și intensitatea procesului de prelucrare termică (glucide cu moleculă mică, vitamine hidrosolubile, elemente minerale), prin trecerea lor în mediul de fierbere, mai ales dacă apă este în cantitate mare și nu se consumă sau dacă alimentele au fost fragmentate în bucăți mici;
- distrugerea unor factori nutritivi sensibili la acțiunea temperaturii ridicate și a oxigenului, cum ar fi vitaminele B1, C, A, E etc., sau a unor aminoacizi, în cazul formării unor complexe cu glucide reducătoare.
- formarea unor compuși dăunători organismului (de ex. în timpul prăjirii);

A. Procedee termice principale

<p>a) Fierberea</p> <p>Fieberea extractivă</p> 	<p><i>Alimentul se pune la fierb odată cu apă, fierberea se realizează la foc mic, timp îndelungat.</i></p> <p><i>Această modalitate de fierbere favorizează difuzia substanțelor nutritive solubile din alimente (substanțele proteice, vitaminele, substanțele extractive, sărurile minerale) în lichidul de fierbere și contribuie la formarea gustului specific al acestuia. Difuzia este mai intensă dacă în apă de fierbere se adaugă sare;</i></p> <p><i>Se utilizează la obținerea preparatelor lichide (supe, ciorbe, etc.).</i></p>
--	---

<p>Fierberea prin introducerea alimentului în apa ajunsă la temperatura de fierbere</p> 	<p><i>Se realizează la foc mediu/ mare. Difuzia substanțelor nutritive solubile din alimente în apa de fierbere este mică. Se utilizează atunci când după fierbere se folosește doar alimentul fierit, nu și lichidul de fierbere.</i></p>
<p>Fierberea în abur</p> 	<p><i>Se realizează în vase speciale cu capac, prevăzute cu 1-2 funduri false perforate (pe care se aşază alimentele), astfel încât alimentele nu intră în contact cu apa de fierbere, ci doar cu aburul rezultat prin evaporarea acesteia.</i></p>
<p>Fierberea sub presiune</p> 	<p><i>Se realizează în vase speciale, hermetic închise. Are avantajul că durează mai puțin decât fierberea clasică ceea ce face ca alimentul să-si păstreze mai bine calitățile nutritive; Se utilizează în general pentru fierberea unor alimente care fierb greu cum sunt leguminoasele uscate (fasole boabe, linte boabe, soia boabe, etc), carneala provenită de la animale bătrâne, etc.</i></p>
<p>b) Înăbușirea</p> 	<p><i>Prelucrarea termică se realizează în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/ mediu, în vase acoperite. Se folosește atât pentru produsele vegetale, cât și pentru cele animale, are avantajul scurtării timpului de prelucrare termică prin creșterea temperaturii și, concomitent, minimalizarea pierderilor unor substanțe nutritive termosensibile de tipul vitaminelor hidrosolubile. Nu rezultă compuși toxici și se formează compuși de aromă și gust.</i></p>
<p>c) Prăjirea</p>	<p><i>Prăjirea reprezintă o metodă de preparare a alimentelor prin introducerea lor în grăsime încinsă. Prin contactul între suprafața alimentului și grăsimea încălzită se formează o crustă care va împiedica pierderea substanțelor sapide la exterior. Deși alimentele prăjite au o savoare deosebită, apariția unor compuși deosebit de toxici (prin descompunerea lipidelor din grăsimea de prăjire) în cursul încălzirii</i></p>

	<p><i>grăsimilor, precum și degradarea unor vitamine limitează indicațiile acestei metode de gastronomie, în alimentația dietetică.</i></p> <p><i>Pentru a limita cantitatea de grăsime absorbită de aliment în timpul prăjirii, aceasta trebuie să fie încinsă în prealabil (astfel nu se va îngreuna foarte mult digestibilitatea alimentului prăjit).</i></p> <p><i>Prăjirea nu trebuie să se realizeze la temperaturi foarte ridicate, iar aceeași grăsime să nu fie refolosită de multe ori (uleiurile vegetale nu trebuie refolosite)</i></p>
<p>d) Sotarea</p> 	<p><i>Este o prăjire rapidă a alimentelor (legume sau mici piese de carne sau pește) într-o cantitate foarte mică de grăsime, fără lichid, la foc iute, într-o tigaie neacoperită.</i></p> <p><i>Ce înseamnă a sota?</i></p> <p><i>“Sauter” înseamnă, în limba franceză, “a sari”. Motivul pentru care tehnica se numește precum acest verb este că, atunci când sotezi, alimentele din tigaie nu trebuie să “stea locului” mult timp, ci trebuie mișcate constant, cu ajutorul unei palete sau aruncate ușor în aer prin tigaie până sunt gata.</i></p>
<p>d) Coacerea</p> 	<p><i>Coacerea reprezintă prelucrarea termică a alimentelor într-o atmosferă de aer cald obținută prin introducerea acestora într-un cuptor încins.</i></p> <p><i>Sursa de caldură, care realizează o temperatură de 300°, emite radiații invizibile din toate partile. Pentru a împiedica formarea crustei îmbibate cu grăsime (care este indigestă) este recomandată învelirea bucătii de carne într-o hârtie pergament care absoarbe grăsimea în timp ce carnea fierbe în propriul ei suc. Se folosește mai ales pentru carne fragedă de vițel, pește, ficat de porc, etc.</i></p>
<p>f) Frigerea</p> 	<p><i>Frigerea unui aliment constă în transmiterea energiei calorice prin iradiere de la o sursă, care poate fi flacăra, cărbunii aprinși, raze infraroșii sau radiații calorice emise de o suprafață încălzită. Astfel, acest tratament termic se poate face pe grătar, la rotisor, pe frigăru din lemn sau metal inox, prin intermediul unei plăci metalice (tigaia de fontă încinsă, neunsă). Sub influența radiațiilor calorice se formează la suprafața alimentului o crustă care va menține substanțele sapide în interiorul acestuia, unde alimentul va suferi concomitent un fenomen de coacere.</i></p>

Fgerea

Recent au intrat în dotarea bucătăriilor vasele din teflon, care permit frigerea fără grăsime și fără ca produsele să se lipească de baza vasului. Cu ajutorul acestor vase, se pot obține preparate dietetice, cu un conținut minim de grăsime și compuși de degradare termică, toxici.

Condițiile de utilizare a acestor vase se referă la: ungerea suprafeței vasului cu grăsime cu o pensulă, acoperirea întregii suprafețe a vasului cu legume în timpul tratamentului termic, folosirea ustensilelor din lemn pentru întoarcerea sau amestecarea în aceste vase și spălarea lor cu detergent de vase și cu un burete aspru.



B. Procedee termice auxiliare



a) Opărirea (blanșarea) constă în contactul alimentului, timp scurt (5-10min.) cu apă fierbinte (100°C), cu scopul igienizării alimentului/ fixării pigmentului (protejarea culorii)/ îmmuierii texturii;



b) Flambarea este un procedeu ce implică adăugarea de alcool în tigaie, pentru ca flacără să îl aprindă.

Flambarea creează o infuzie de arome și, deși alcoolul se consumă cu rapiditate, rămân anumite arome reziduale, care dău un plus de savoare preparatului.

Ustensile pentru flambat: arzător pentru flambat, tigaie pentru flambat.



c) Gratinarea constă prelucrarea termică de scurtă durată (10-20 min.) la cuptor cu scopul îmbunătățirii aspectului și gustului prearătelor.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 15, FAȚĂ ÎN FAȚĂ

Modulul: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

Tema: Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație- Realizarea tratamentului termic la carne

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță, securitate	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile

Tip de evaluare: probă practică

Obiective:

- ✓ Efectuarea corectă a operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație;
- ✓ Selectarea și folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță, securitate.
- ✓ Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în procesul de prelucrare termică;
- ✓ Aplicarea cunoștințelor teoretice în practică;
- ✓ Utilizarea corectă a limbajului de specialitate.

Mod de organizare a activității/clasei: Activitate pe echipe

Resurse materiale:

- ✓ Fișă de evaluare
- ✓ Rețetar gastronomic pe care elevii îl folosesc în timpul activității practice

- ✓ Ustensile și utilaje specifice prelucrării primare și termice a materiilor prime de origine vegetală și animală
- ✓ Carne: de porc și de pui

Durată: 50 minute

Desfășurarea activității practice:

1. Activitatea practică se realizează în bucătăria agentului economic/laboratorul tehnologic la care elevii desfășoară pregătirea practică.
2. Profesorul de practică va explica faptul că astăzi, clasa va aplica cunoștințele teoretice privind operațiile de prelucrare termică în practică. Se verifică și cunoașterea regulilor de sănătate, securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.
3. Se cere elevilor să se grupeze pe echipe de câte 4 elevi. Folosind rețetarul gastronomic, fiecare echipă efectuează operațiile de prelucrare termică pentru 2 porții dintr-un singur preparat: Friptura de porc la tava pe pat de cartofi, Cotlet de porc la gratar, Piept de pui pe gratar și Snitel de pui pane.
4. Se face o revizuire rapidă a conținuturilor teoretice și o citire a părților esențiale ale rețetelor. Discuția despre importanța citirii și urmăririi rețetei întocmai este consolidată. Elevilor li se va spune că trebuie să realizeze procesul de prelucrare termică aşa cum este descris în rețetă.
5. Se repartizează stațiile de lucru pe echipe și elevii întocmesc o Listă care va include:
 - a. ustensilele și utilajele specifice prelucrării termice a cărnii;
 - b. alimentele necesare pentru prelucrarea termică;
 - c. materialele necesare pentru igienizarea stației de lucru înainte și după terminarea activității.
6. Realizați cu atenție prelucrarea termică a cărnii de porc și a cărnii de pui, cu respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.
7. După finalizarea activității de practică, profesorul distribuie fiecarei echipe Fișă de evaluare, fiecare dintre acestea urmând să meargă la o altă stație de lucru, să evaluateze activitatea acelei echipe și să scrie un comentariu pozitiv și o critică pentru fiecare echipă.

Fișă de evaluare

Echipa.....

Preparatul.....

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Indicatori de realizare	Punctaj maxim	Punctaj realizat
1.	I. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 40 p)	Analizarea sarcinii de lucru stabilite	5 p	
		Alegerea operațiilor termice specifice prelucrării cărnii	10 p	
		Pregătirea cărnii pentru realizarea procesului de prelucrare termică	10 p	
		Identificarea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a cărnii	5 p	
		Organizarea corespunzătoare a locului de muncă	10 p	
2.	II. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 40 p)	1. Realizarea corectă a operațiilor de prelucrare termică a cărnii	20 p	
		2. Folosirea corectă a ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a cărnii	10 p	
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	10 p	
3.	III. Lucrul în echipă(max. 20 p)	Colaborarea în echipă și cu cadrul didactic	20 p	

După completarea și verificarea Fișei de evaluare pentru toate echipele, profesorul de specialitate stabilește împreună cu elevii măsurile corecte ce se impun (dacă este cazul).

Observațiile profesorului de instruire practică:

BIBLIOGRAFIE

1. C. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
2. Ș. Mihai, A. Turcescu, V. Capotă: Turism și Alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București 2019
3. C. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
4. G. Pârjol, E. Paraschiv, O. Onete, C. Brumar și alții: Tehnologie culinară, Manual pentru clasa a X-a, a XI-a și a XII-a, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1999.
5. Curriculum clasa a IX-a pentru învățământ liceal/profesional - Domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație (OMENCS 4457/5.07.2016)
6. Standarde de pregătire profesională - Domeniul de pregătire Turism și alimentație (OMENCS 4121/13.06.2016)

III. EXEMPLE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE ȘI EVALUARE ONLINE

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 1, ONLINE

Modulul I: Bazele contabilității

Tema 2: Documente de evidență contabilă - Factura fiscală

Tip de activitate: de teorie

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă	2.2.7. Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile. 2.2.8. Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.	2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, softurilor și documentelor de evidență contabilă.

Activitate realizată prin **metoda ciorchinelui**

Scurtă descriere a metodei:

Ciorchinele este o metodă care presupune identificarea unor conexiuni logice între idei, poate fi folosită cu succes atât la începutul unei lecții pentru reactualizarea cunoștințelor predate anterior, cât și în cazul lecțiilor de sinteză, de recapitulare, de sistematizare a cunoștințelor. **Ciorchinele** este o tehnică de căutare a căilor de acces spre propriile cunoștințe, evidențiind modul de a înțelege o anumită temă, un anumit conținut. **Ciorchinele** reprezintă o tehnică eficientă de predare și învățare care încurajează elevii să gândească liber și deschis.

Metoda ciorchinelui funcționează după următoarele etape:

- Se scrie un cuvânt/temă (care urmează a fi cercetat) în mijlocul tablei sau a unei foi de hârtie.
- Elevii vor fi solicitați să-și noteze toate ideile, sintagmele sau cunoștințele pe care le au în minte în legătură cu tema respectivă, în jurul cuvântului din centru, trăgându-se linii între acestea și cuvântul inițial.
- În timp ce le vin în minte idei noi și le notează prin cuvintele respective, elevii vor trage linii între toate ideile care par a fi conectate.
- Activitatea se oprește când se epuizează toate ideile sau când s-a atins limita de timp acordată.

Activitatea online se va desfășura pe platforma Google Classroom.

Pentru prima parte a activității, profesorul va solicita elevilor să acceseze www.menti.com și să folosească următorul cod 5451 3899, ca etapă de spargere a gheții.

Pentru partea a doua se va aplica metoda ciorchinelui, folosind Jamboard, la adresa https://jamboard.google.com/d/1bvlnGLM3j0O08HO5rZir_dz6DrVvWFAWuc3wBxXK_JM/viewer?f=0.

Partea a treia va consta în completarea câmpurilor unei facturi fiscale, utilizând softul IceFact descărcat anterior.

Obiective:

- să identifice modelul, forma și formatul facturii fiscale
- să prezinte caracteristicile facturii fiscale
- să completeze electronic câmpurile unei facturi fiscale, utilizând un soft de specialitate

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Frontal

Resurse materiale:

Calculator, Mentimeter, Jamboard, softuri instalate: Google Classroom, Google Meet, IceFact

Durată: 35 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- profesorul scrie pe Jamboard cuvântul FACTURĂ (care urmează a fi cercetat) în mijlocul foii de hârtie.
- elevii vor fi solicitați să-și noteze toate ideile, sintagmele sau cunoștințele pe care le au în minte în legătură cu tema respectivă, în jurul cuvântului din centru, trăgându-se linii între acestea și cuvântul inițial.
- în timp ce le vin în minte idei noi și le notează prin cuvintele respective, elevii vor trage linii între toate ideile care par a fi conectate.
- activitatea se oprește când se epuizează toate ideile sau când s-a atins limita de timp acordată (5 minute).
- profesorul solicită elevilor să deschidă aplicația IceFact pentru a introduce următoarele date:

<p>S.C. MONDO TOUR S.R.L. Sediu: Constanța, Str. Interioară nr.4 CIF: RO 8642536 Nr.Reg.Com: J13/203/16.05.2013 Cont: RO23BRDE140SV001012345678 Bancă: BRD GSG Capital social: 12000 Cotă TVA: 19% (TVA la incasare)</p>	<p>FACTURĂ <small>Document generat cu softul gratuit IceFact v1.119.3 (Windows/x86_64)</small></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Serie: MT</td> </tr> <tr> <td>Număr: 16</td> </tr> <tr> <td>Dată: 15-07-2021</td> </tr> </table> 	Serie: MT	Număr: 16	Dată: 15-07-2021	<p>Cumpărător: S.C. ALFA S.R.L. Sediu: Mangalia, Str. Portului nr.76, Jud. Constanța CIF: RO 2042325 Nr.Reg.Com: J13/45/12.06.2004 Cont: RO23BRDE140SV000123344566 Bancă: BRD GSG</p>	
Serie: MT						
Număr: 16						
Dată: 15-07-2021						
						
Nr. Crt.	Denumirea produselor sau a serviciilor	U.M	Canti-tatea	Prețul unitar (fără TVA) - LEI -	Valoarea - LEI -	Valoarea TVA - LEI -
1 2	Masa birou Scaun birou	BUC BUC	6.00 12.00	230.00 110.00	1380.00 1320.00	262.20 250.80
Termen de plată: 15 zile de la data facturării (scadența 30-07-2021).						
Semnătura și stampila furnizorului Document emis de: Dan Ionescu	Date privind expedīția Numele delegatului: Costea Petre Buletinul / Cartea de identitate Seria KZ nr 236561 eliberat(ă) Mangalia Mijlocul de transport Auto nr CT04MND Expedierea s-a efectuat în prezența noastră la data de 15-07-2021 ora 18:52:47 Semnăturile		Total	2700.00	513.00	
			Semnătura de primire	Total de plată	3213.00 LEI	

ACTIVITATEA DE EVALUARE 1, ONLINE

Modulul I: Bazele contabilității

Tema 2: Documente de evidență contabilă - Factura fiscală-

Tip de evaluare: test online

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă	2.2.7. Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile. 2.2.8. Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.	2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, softurilor și documentelor de evidență contabilă.

Activitate realizată prin **metoda problematizării**

Scurtă descriere a metodei:

Problematizarea reprezintă o metodă de învățare, care urmărește să dezvolte la elevi gândirea independentă și productivă prin crearea unei „stări conflictuale” între cunoștințele anterioare, de care dispun elevii și elementele de noutate în fața cărora experiențele vechi se dovedesc a fi insuficiente pentru a se ajunge la o explicație sau o rezolvare.

Testul se găsește la următoarea adresă:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdF8Ij8KdX7JuP7u2mrlwuPF5idi_NZVRu4xJ8QlH3rLwKMKG/viewform?usp=sf_link

Obiective:

- să identifice modelul, forma și formatul facturii fiscale
- să completeze electronic câmpurile unei facturi fiscale, utilizând un soft de specialitate

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Frontal

Resurse materiale:

Calculator, softuri instalate: Google Classroom, Google Meet, Google Forme, IceFact

Durată: 15 minute

Barem de corectare și notare

- Completarea numelui elevului

Pentru răspuns corect și complet se acordă 30 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 10 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

S.C. MONDO TOUR S.R.L.

Sediul: Constanța, Str. Internațională nr.4
 CIF: RO 8642536
 Nr.Reg.Com: J13/203/16.05.2013
 Cont: RO23BRDE140SV001012345678
 Bancă: BRD GSG
 Capital social: 12000
 Cotă TVA: 19% (TVA la încasare)

FACTURĂ

Document generat cu softul gratuit
 IceFact v1.119.3 (Windows/x86_64)

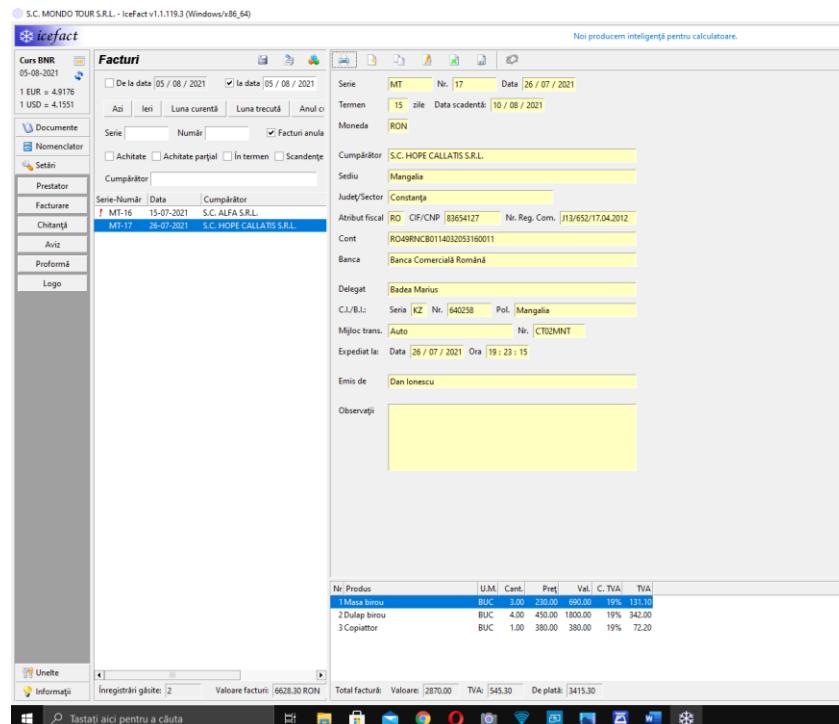
Serie: MT
 Număr: 17
 Data: 26-07-2021

Cumpărător: S.C. HOPE CALLATIS S.R.L.

Sediul: Mangalia, Jud. Constanța
 CIF: RO 83654127
 Nr.Reg.Com: J13/652/17.04.2012
 Cont: RO49RNCB0114032053160011
 Bancă: Banca Comercială Română



Nr. Crt.	Denumirea produselor sau a serviciilor	U.M	Cantitatea	Prețul unitar (fără TVA) - LEI -	Valoarea - LEI -	Valoarea TVA - LEI -
1	Masa birou	BUC	3.00	230.00	690.00	131.10
2	Dulap birou	BUC	4.00	450.00	1800.00	342.00
3	Copiator	BUC	1.00	380.00	380.00	72.20
Termen de plată: 15 zile de la data facturării (scadere 10-08-2021).						
Semnătura și ștampila furnizorului	Date privind expedienția Numele delegatului: Badea Marius Buletinul / Cartea de identitate Seria KZ nr 640258 eliberat(ă) Mangalia Mijlocul de transport Auto nr CT02MNT Expedierea s-a efectuat în prezența noastră la data de 26-07-2021 ora 19:23:15 Semnăturile			Total	2870.00	545.30
				Semnătura de primire	Total de plată 3415.30 LEI	
Document emis de: Dan Ionescu						



- Completarea tuturor rubricilor documentului

Pentru răspuns corect și complet se acordă **70 puncte**. Pentru răspuns parțial sau incomplet se acordă punctaj proporțional.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

BIBLIOGRAFIE

6. Nițucă, C., Stanciu, I., Didactica disciplinelor tehnice, Editura „Performantica”, Iași, 2006
7. <https://icesoft.ro/>
8. https://jamboard.google.com/d/1bvlnGLM3jO008HO5rZir_dz6DrVvWFAWuc3wBxXK_JM/viewer?f=0
9. <https://tribunainvatamantului.ro/metode-de-invatare-centrate-pe-elev-utilizate-in-cadrul-orelor-de-istorie/>
10. <https://www.mentimeter.com/s/29502385681bf2a215a5de8d65967787/f09f2bcf9f0c/previewmode>

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 2, ONLINE

Modulul I: Bazele contabilității

Tema 1: Contabilitatea verigă de bază a entităților

Tip de activitate: de laborator tehnologic

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.2. Prezentarea conceptului și elementelor definiitorii ale evidenței economice	2.2.2. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate. Folosirea vocabularului specific contabilității 2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrare a informațiilor economice.	2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice

Activitate realizată prin **METODA REBUSULUI**

Scurtă descriere a metodei:

- Rebusurile sunt jocuri logice și distractive care îi ajută pe elevi să-și imbogățească vocabularul și să utilizeze noțiunile pe care le cunosc. Ele îi determină să se concentreze și-i capteaza în rezolvarea lor dezvoltându-le: gândirea cu toate operațiile

ei - analiza, sinteza, abstractizarea, generalizarea - judecata, imaginația, creativitatea și memoria.

- Aceste jocuri se pot folosi la toate tipurile de lecții și în toate momentele lecției. Prin dezlegarea lor profesorul îi poate dirija pe elevi spre dobândirea de noi cunoștințe sau își poate da seama cât de bine au fost înșușite cunoștințele predate anterior. Pentru ca rebusul să fie eficient, profesorul trebuie să respecte în alcătuirea lui unele cerințe: să cuprindă cunoștințe dintr-o parte a unității de invățare sau dintr-o unitate de invățare, aşa încât, elevul să fie dirijat din aproape în aproape spre descoperirea „cheii”; informațiile să fie scurte, clare și precise; iar sacina de lucru să fie cât mai diversificată.

- Rebusurile pot fi create și on-line cu ajutorul programului EclipseCrossword - <http://www.eclipsecrossword.com> sau pe platforma didactic.ro - <https://www.didactic.ro/instrumente-interactive/rebusuri>.

Obiective:

- Prezentarea conceptului și elementele definitorii ale evidenței economice
- Utilizarea corectă a vocabularului comun și cel de specialitate
- Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrare a informațiilor economice.
- Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Activitate individuală

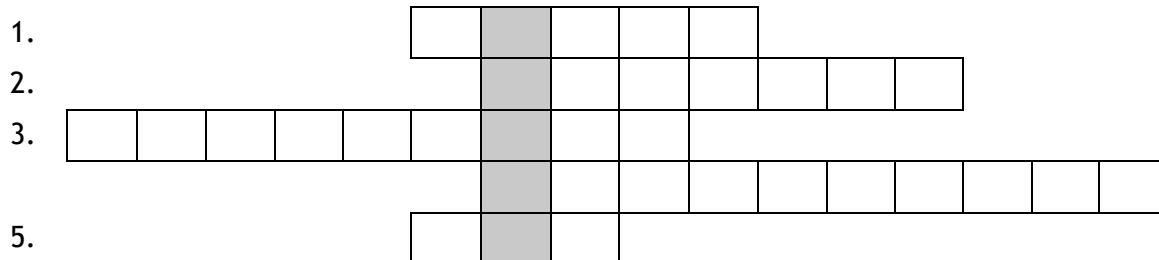
Resurse materiale:

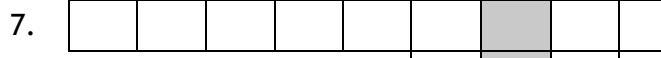
Internet, caiet de notițe, aplicația EclipseCrossword sau platforma didactic.ro

Durată: 45 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Profesorul creează rebusul cu tema “Evidența economică”
- Comunică elevilor că prin rezolvarea acestui rebus se va obține pe verticală denumirea înregistrării care are ca scop de a servi necesităților de informare, în vederea luării unor decizii privind activitatea viitoare.
- Creează rebusul cu ajutorul aplicației EclipseCrossword sau pe platforma didactic.ro





1. Formă a etalonului natural
2. Altă denumire a etalonului bănesc
3. Formă de evidență economică căreia îi corespunde pe plan teoretic știința contabilității
4. Componentă a statisticiei
5. Moneda în care se face exprimarea în formă bănească a activităților economice
6. Tip de etalon care permite exprimarea volumului de muncă consumată sau care va trebui consumată.
7. Evoluție într-un anumit sens
8. Etalon natural-convențional folosit în agricultură

- Exportă rebusul către elevi fie sub forma unei pagini web, în format Word sau imagine
- Fiecare elev rezolvă rebusul și găsește soluția
- Profesorul colectează rezolvările elevilor și prezintă rezultatele

ACTIVITATEA DE EVALUARE 2, ONLINE

Modulul: Bazele contabilității

Tema: Contabilitatea verigă de bază a entităților

Tip de activitate: de laborator tehnologic

Tip de evaluare: probă practică pentru activitatea de laborator

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.2. Prezentarea conceptului și elementelor definiitorii ale evidenței economice	<p>2.2.2. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate. Folosirea vocabularului specific contabilității</p> <p>2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrare a informațiilor economice.</p>	2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice

Activitate realizată prin METODA REBUS

Obiective:

- Prezentarea conceptelor și elementelor definitorii ale evidenței economice
- Utilizarea corectă a vocabularul comun și cel de specialitate
- Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrare a informațiilor economice.
- Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Activitate individuală

Resurse materiale:

Internet, caiet de notițe, aplicația EclipseCrossword, platforma didactic.ro

Durată: 30 minute

Barem de corectare și notare:

- Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct ($8 \times 1\text{punct} = 8\text{punkte}$). Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia 0p.
- Pentru răspuns corect al soluției finale de pe verticală se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia 0p.

1.	<table border="1"><tr><td>m</td><td>e</td><td>t</td><td>r</td><td>u</td></tr></table>	m	e	t	r	u						
m	e	t	r	u								
2.	<table border="1"><tr><td></td><td>v</td><td>a</td><td>l</td><td>o</td><td>r</td><td>i</td><td>c</td></tr></table>		v	a	l	o	r	i	c			
	v	a	l	o	r	i	c					
3.	<table border="1"><tr><td>c</td><td>o</td><td>n</td><td>t</td><td>a</td><td>b</td><td>i</td><td>l</td><td>ă</td></tr></table>	c	o	n	t	a	b	i	l	ă		
c	o	n	t	a	b	i	l	ă				
4.	<table border="1"><tr><td></td><td>d</td><td>e</td><td>m</td><td>o</td><td>g</td><td>r</td><td>a</td><td>f</td><td>i</td><td>e</td></tr></table>		d	e	m	o	g	r	a	f	i	e
	d	e	m	o	g	r	a	f	i	e		
5.	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td>l</td><td>e</td><td>u</td></tr></table>			l	e	u						
		l	e	u								
6.	<table border="1"><tr><td></td><td>m</td><td>u</td><td>n</td><td>c</td><td>ă</td></tr></table>		m	u	n	c	ă					
	m	u	n	c	ă							
7.	<table border="1"><tr><td>t</td><td>e</td><td>n</td><td>d</td><td>i</td><td>n</td><td>ț</td><td>ă</td></tr></table>	t	e	n	d	i	n	ț	ă			
t	e	n	d	i	n	ț	ă					
8.	<table border="1"><tr><td></td><td>h</td><td>a</td><td>n</td><td>t</td><td>r</td><td>u</td></tr></table>		h	a	n	t	r	u				
	h	a	n	t	r	u						

BIBLIOGRAFIE

1. Dorin V., Brumar C., Negoianu N., Manole M. Bazele contabilității, Editura CDPRESS, București, 2018
2. Gheorghiu A., Vidrașcu A, Suport de curs, Universitatea Hyperion
3. www.edu.ro

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 3, ONLINE

Modulul I: Bazele Contabilității

Tema 2: Categorii specifice obiectului de studiu al contabilității

Tip de activitate: de teorie

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității	2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor	2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor 2.3.4. Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic

Activitate realizată prin **METODA INSTRUIREA PROGRAMATĂ**

Scurtă descriere a metodei:

Instruirea programată este o metodă prin care elevii învață prin muncă proprie. Această metodă presupune utilizarea calculatorului.

Dispunând de calculatoare pentru toți elevii clasei, studiul noilor cunoștințe în cadrul lecțiilor desfășurate în varianta intensiv participativă, se poate face prin instruirea programată.

La disciplina Bazele Contabilității, se poate utiliza cu succes programarea liniară, programarea ramificată sau programarea combinată.

a. Programarea liniară (de tip Skinner) se derulează astfel încât, să se poată trece de la un paragraf la altul doar pe baza răspunsurilor corecte. Elevii primesc o informare despre subiectul propus o întrebare și loc pentru răspunsul construit de elevi în urma înțelegerii conținutului informării.

Programarea liniară, presupune parcurgerea următoarelor etape:

- prezentarea cunoștințelor referitoare la o anumită temă pentru informarea elevului;
- tema reprezentată de o întrebare, problemă, un exercițiu, un text incomplet, etc.;
- elaborarea răspunsului la tema dată;
- compararea răspunsului elaborat de elev cu răspunsul corect din manual, programă sau mașină.

b. Programarea ramificată (de tip Crowder), elevii primesc o informare despre subiectul propus urmată de o întrebare cu variante de răspuns, loc pentru alegerea răspunsului de către elevi și confirmarea răspunsului corect.

Programarea ramificată, se desfășoară după următoarea structură :

- prezentarea cunoștințelor referitoare la o anumită temă pentru informarea elevului;
- tema reprezentată de o întrebare, problemă, un exercițiu, un text incomplet, etc.;

- alegerea răspunsului corect din mai multe variante de răspunsuri oferite de manual, programă sau mașină;
 - compararea răspunsului ales de elev cu răspunsul corect oferit.
- c.Programarea combinată - este o metodă prin care se îmbină programarea liniară cu cea ramificată, în sensul că se solicită elevilor răspunsuri construite și răspunsuri la alegere, astfel încât să se asigure un randament cât mai mare însușirii cunoștințelor.

Obiective:

- Identificarea categoriilor de active, capitaluri proprii, datorii, venituri și cheltuieli
- Efectuarea operațiilor specifice utilizând soft-ul informațional

Mod de organizare a activității online/a clasei:

frontal

Resurse materiale:

- Fișe de documentare, calculator, manual digital

Resurse online:

- Site-ul <http://bazelecontabilitatii.ro>
<http://bazelecontabilitatii.ro/cele-4-video-lectii/lectia-1/notiuni-introductive>
<http://bazelecontabilitatii.ro/cele-4-video-lectii/lectia-1/cumpararea-si-vanzarea-de-bunuri>
<http://bazelecontabilitatii.ro/cele-4-video-lectii/lectia-1/structura-conturilor-de-activ-si-pasiv>

Durată: 30 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Se deschide aplicația informatică
- Se lansează activitatea pe platformă
- Fiecare elev rezolvă sarcina de lucru

La modulul Bazele Contabilității, în cadrul lecției “Clasificarea activelor” instruirea programată liniară se poate aplica în următoarea variantă:

Programarea liniară: Să se construiască răspunsul corect

Nr. crt.	Informarea elevului	Tema de executat	Locul pentru elaborarea răspunsului elevului	Răspunsul corect oferit	Informații suplimentare pentru cazul în care elevul dă un răspuns greșit
1.	Activele imobilizate	Precizați ce reprezintă activele	Acstea reprezintă bunurile și	Acstea reprezintă bunurile și	

		imobilizate	valorile cu o durată de folosință îndelungată în activitatea entității și care nu se consumă la prima utilizare	valorile cu o durată de folosință îndelungată în activitatea entității și care nu se consumă la prima utilizare	
2.	Activele imobilizate	Precizați compoziția activelor imobilizate	Imobilizări necorporale Imobilizări corporale Imobilizări financiare	Imobilizări necorporale Imobilizări corporale Imobilizări financiare	

Programarea ramificată: Să se aleagă răspunsul corect din variantele de răspuns oferite:

Nr. crt.	Informarea elevului	Tema de executat	Locul pentru elaborarea răspunsului elevului	Răspunsul corect oferit	Informații suplimentare pentru cazul în care elevul dă un răspuns greșit
1.	Stocurile	Care din următoarele elemente patrimoniale nu fac parte din categoria stocurilor: a. mărfuri b. produse finite c. semifabricate d. concesiuni	d. concesiuni	d. concesiuni	
2.		Produsele reziduale fac parte din categoria: a. stocurilor b. imobilizărilor necorporale c.	a. stocurilor	a. stocurilor	

		imobilizărilor corporale d. creațelor			
--	--	---------------------------------------	--	--	--

ACTIVITATEA DE EVALUARE 3, ONLINE

Modulul I: Bazele Contabilității

Tema 2: Categorii specifice obiectului de studiu al contabilității

Tip de evaluare: test, focus-grup, chestionar, probă practică pentru activitatea de laborator și/sau instruire practică, etc..

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității	2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor	2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor 2.3.4. Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic

Activitate realizată prin **METODA PROIECTUL**

Scurtă descriere a metodei:

Este o activitate complexă de învățare care poate fi folosită și ca instrument de evaluare, atât formativă, cât și sumativă.

Proiectul îmbină munca de investigare științifică cu activitatea practică a elevilor punându-i în situația de a lua decizii, de a comunica și negocia, de a lucra și învăța în cooperare, de a realiza activități în mod independent, de a împărtăși celorlalți cele realizate / învățate, într-un cuvânt, îl ajută să participe direct la propria lui formare.

Metoda proiectului presupune lucrul pe grupe și necesită pregătirea profesorului și a elevilor în ideea lucrului în echipă, prin cooperare, atât în clasă, cât și în afara clasei.

Proiectul este o activitate complexă care îi solicită pe elevi:

- să facă o cercetare (investigație);
- să realizeze proiectul propriu-zis (dosar tematic);
- să elaboreze raportul final;
- să facă prezentarea publică a proiectului.

Etapele realizării unui proiect sunt:

- alegerea temei;
- planificarea activității prin stabilirea obiectivelor proiectului, alegerea subiectului în cadrul temei proiectului de către fiecare elev/grup, distribuirea responsabilităților în cadrul grupului, identificarea surselor de informare (resurse educaționale în format electronic, platforme de specialitate, manuale, cărți de la bibliotecă, legislație, presă, internet, persoane specializate în domeniul respectiv, agenți economici, etc.);
- cercetarea propriu-zisă;
- realizarea materialelor;
- prezentarea rezultatelor cercetării și/sau a materialelor create;
- evaluarea (cercetării în ansamblu, a modului de lucru, a produsului realizat).

Deși proiectul presupune un grad înalt de implicare a elevului în propria sa formare, aceasta nu are drept consecință non-angajarea profesorului. Profesorul rămâne un factor esențial al procesului, mai ales dacă proiectul este folosit și ca instrument de evaluare al rezultatelor școlare.

La modulul Bazele Contabilității, elevii pot realiza proiecte pe diferite teme specifice sub îndrumarea profesorului. Profesorul împreună cu elevii stabilesc un plan de muncă orientativ, necesar în vederea documentării la agenții economici de profil.

Obiective:

- Identificarea elementelor de activ și de pasiv
- Realizarea situației performanței financiare

Mod de organizare a activității online/a clasei:

individual

Resurse materiale:

- Fișe de lucru, de documentare, manual, planul proiectului

Resurse online:

- Site-ul <http://bazelecontabilitatii.ro>
<http://bazelecontabilitatii.ro/cele-4-video-lectii/lectia-1/notiuni-introductive>
<http://bazelecontabilitatii.ro/cele-4-video-lectii/lectia-1/cumpararea-si-vanzarea-de-bunuri>
<http://bazelecontabilitatii.ro/cele-4-video-lectii/lectia-1/structura-conturilor-de-activ-si-pasiv>

Durată: 100 minute

Expunerea și explicarea sarcinii de lucru: va cuprinde organizarea contabilității veniturilor și cheltuielilor.

Elevul va trebui să urmărească în cadrul proiectului cele două elemente de activ și de pasiv, folosindu-se în acest sens datele primite.

Planul orientativ al proiectului:

Argument

Caracterizarea generală a elementelor

Prezentarea raportului de echilibru dintre venituri și cheltuieli

Clasificarea veniturilor și cheltuielilor

Precizarea indicatorilor performanței entității

Concluzii și propuneri

Bibliografie

După studierea planului de realizare a proiectului de către elevi, profesorul le mai dă indicații unde este necesar;

- Profesorul le aduce la cunoștință data până la care proiectul trebuie să fie realizat;
- Profesorul le aduce la cunoștință criteriile care stau la baza evaluării efortului depus în realizarea proiectului.

Criterii de apreciere	Da	Parțial	Nu	Observații
1. Prezentarea : (10 puncte) - dacă este complet; -estetica generală.				
2. Conținut : (30 puncte) - concordanță cu tema dată ; - cantitatea lucrărilor; -calitatea proiectului.				
3. Lucrări practice : (30 puncte) - adaptarea la tema dată ; -operațiile economico-financiare corecte; -rezultatul obținut; -dacă s-a lucrat în grup; -repartizarea corectă a sarcinilor				
4. Reflecțiile elevului : (15 puncte) -reflecții asupra propriei munci ; -răspund la întrebările profesorului				
5. Autoevaluarea elevului : (5 puncte) -autoevaluarea elevului ; -concordanță scop- rezultat ; -progresul realizat de elev ; -nota pe care consideră că o merită.				
Din oficiu : 10 puncte Total :100 puncte				

BIBLIOGRAFIE

1. Viorica-Bella Dorin și colectivul de autori, Bazele contabilității, Editura CD Press, București, 2018
2. Matiș Dumitru și colectivul de autori Bazele contabilității, Editura Intelcredo, Deva, 2002
3. Oprea Ioan și colectivul de autori Bazele contabilității, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2002

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 4, ONLINE

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 2: Metode de ambalare a produselor alimentare

Tip de activitate: de teorie/ de laborator tehnologic/ de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor	4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor	4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor

Activitate realizată prin **METODA HĂRTII MENTALE**

Scurtă descriere a metodei:

În centrul hărții mentale este trecut subiectul abordat. De la subiectul central pornesc linii către alte subiecte legate de acesta. Apoi, din subiectele derivate din subiectul central, pornesc linii către alte subiecte legate de acestea. Pentru fiecare subiect vom utiliza cuvinte-cheie, aceasta ducând la creșterea gândirii sintetice. Cuvintele-cheie pot fi însăși de imagini suggestive. În final, harta mentală va arăta precum un copac cu multe ramuri, sau precum o caracată cu multe brațe.

Pentru *Metode de ambalare a produselor alimentare am realizat harta mentală pe aplicația Google la adresa:*

<https://coggle.it/diagram/YQCW05Z6QjPwpzGC/t/ambalare-produse-alimentare>

Există pe Internet multe aplicații gratuite cu ajutorul cărora se pot elabora hărți mentale, cum ar fi:

- **FreeMind** - adresa http://freemind.sourceforge.net/wiki/index.php/Main_Page,
- **Imindmap** - adresa <https://app.imindmap.com>,
- **Mind42** - adresa www.mind42.com,
- **Mindmeister** - adresa <https://www.mindmeister.com/>,

- **Xmind** - adresa <http://www.xmind.net/>, s.a.

Obiective:

- Să clasifice ambalajele în funcție de cel puțin trei criterii
- Să recunoască ambalajele utilizate pentru produsele alimentare
- Să identifice avantajele diferitelor tipuri de ambalaje

Mod de organizare a activității online/a clasei: activitate frontală

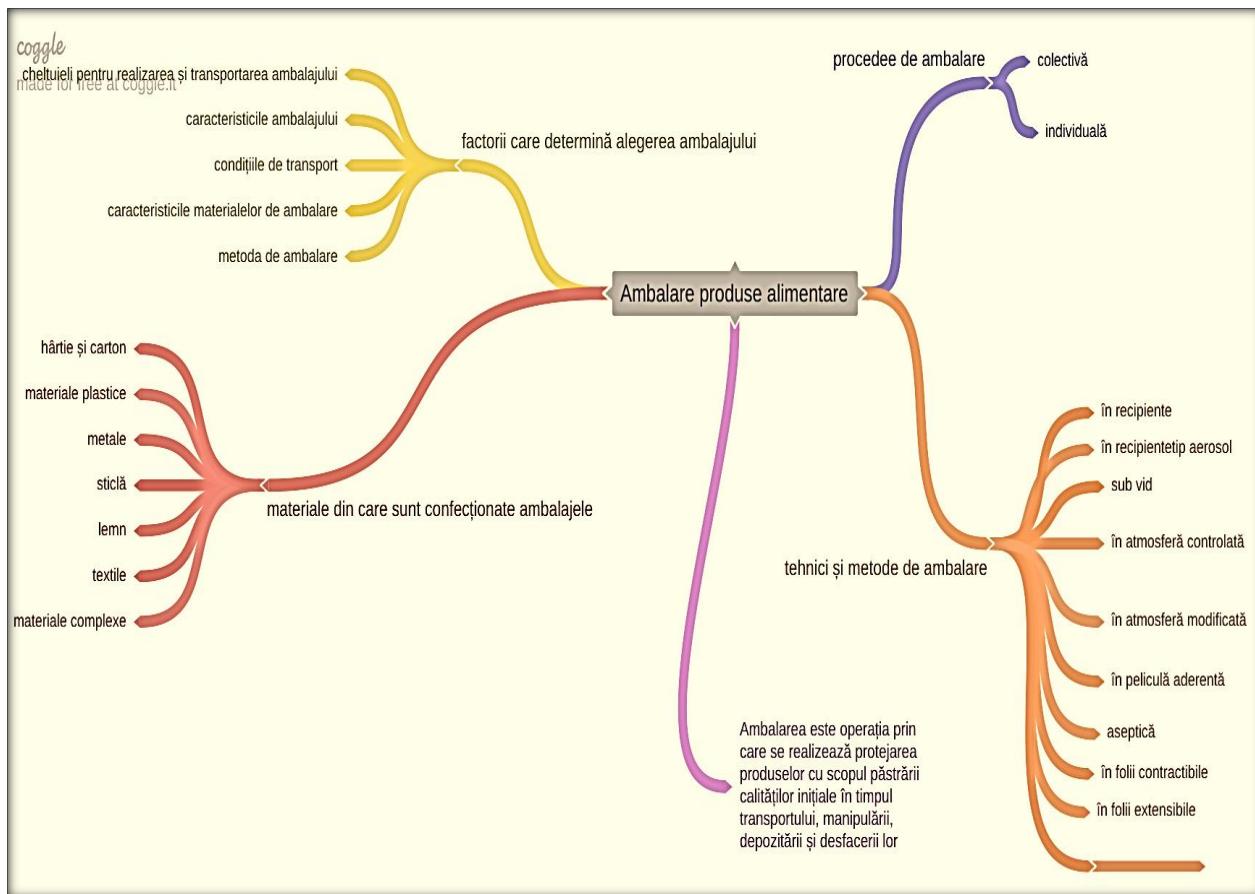
Resurse materiale:

- Computer/laptop/tabletă cu conexiune la Internet
- Test

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

1. Lansarea în execuție a aplicației;
2. Introducerea în centrul său, în zona New Mind a subiectului tratat: Ambalarea produselor alimentare
3. Inserarea rând pe rând a subiectelor legate de subiectul central cu ajutorul nodurilor;
4. Dacă dorim să modificăm textul ce apare într-un nod, efectuăm clic dreapta pe nodul respectiv și edităm textul. Aici putem modifica fontul, dimensiunea acestuia, stilul, culoarea, precum și alinierea. De asemenea, putem inseră și imagini sau tabele;
5. Harta mentală poate fi salvată și sub formă de imagine, fie cu extensia png, fie cu extensia jpeg.
6. Distribuirea către elevi.



ACTIVITATEA DE EVALUARE 4, ONLINE

Modulul: Calitatea în turism și alimentație

Tema 2: Metode de ambalare a produselor alimentare

Tip de evaluare: formativă/scrisă

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor	4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor	4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor

Activitate realizată prin **METODA: APPLICARE CHESTIONAR ONLINE**

Scurtă descriere a metodei: crearea și aplicarea unui chestionar on-line cu Formulare Google

Obiective:

- Identificarea tipurilor de ambalaje folosite la ambalarea produselor alimentare
- Identificarea avantajelor diferitelor tipuri de ambalaje
- Clasificarea ambalajelor după diverse criterii

Mod de organizare a activității online/a clasei:

ETAPA 1: CREARE CHESTIONAR

- Conectarea la contul Google;
- Accesarea Formulare Google: forms.google.com sau tastarea pe motorul de căutare Google: [Forms.new](https://forms.new);
- Colectarea adreselor de email ale elevilor prin accesare buton Setări din colțul din dreapta sus al ferestrei aplicației, selectare General → colectarea adreselor de e-mail ale elevilor;
- Limitarea completării chestionarului la un singur răspuns prin accesare Setări → selectare Prezentare → afișare întrebări în mod aleatoriu;
- Salvare.

ETAPA 2: EDITARE CHESTIONAR

- Completarea titlului chestionarului și după caz o scurtă descriere a cerințelor acestuia;
- Adăugarea întrebării, și selectarea dintre diferitele tipuri oferite: răspuns scurt, paragraf, răspunsuri multiple, casete de selectare, dropdown, scară liniară, grilă cu mai multe variante, casetă de selectare sub formă de grilă;
- Selectarea întrebărilor ca obligatorii;
- Accesarea butonului Cheie de răspuns și se stabilirea răspunsului corect și punctajului fiecărei întrebări;
- Finalizare acțiune prin butonul Terminat;
- Adăugarea noilor întrebări, prin accesarea butonului +, până la finalizarea chestionarului;
- Adăugare întrebări fără punctaj de identificare a elevului și a clasei din care face parte.

ETAPA 3: EXPEDIERE CHESTIONAR SPRE COMPLETARE ȘI SELECTAREA DESTINAȚIEI RĂSPUNSURILOR

- Accesare buton Trimiteți din colțul din dreapta sus a ferestrei aplicației și copiere link pentru trimiterea chestionarului;
- Trimitere la elevi a link-ului pentru completarea chestionarului;
- Apăsare buton Răspunsuri pentru a primi răspunsuri în timp real sau pentru a selecta destinația răspunsurilor;

După completare, răspunsurile elevilor vor fi salvate în foaia de calcul creată anterior: Atât chestionarul, cât și foaia de calcul cu răspunsuri, sunt stocate și vor putea fi regăsite ulterior pe Drive.

ETAPA 4: EVALUAREA RĂSPUNSURILOR ELEVILOR

Accesare Răspunsuri → Individual și verificarea răspunsurilor fiecărui elev;

ETAPA 5 TRANSMITEREA REZULTATELOR CĂTRE ELEVI

- Transmitere punctaj către elevi prin accesare Răspunsuri → Individual → Transmitere punctaj către toți elevii sau doar unora unii dintre ei.

Resurse materiale:

- Computer/laptop/tabletă cu conexiune la Internet
- Test

Durată: 50 minute

TEST DE EVALUARE

Completați chestionarul de mai jos, accesând formularul, pe linkul atașat.

Marcați răspunsul considerat corect pentru fiecare item.

1. Ambalarea sub vid presupune:

- a) Ambalarea sub presiune a produselor;
- b) Eliminarea aerului din ambalajul impermeabil la gaz, în care s-a introdus produsul;
- c) Înfășurarea produselor în folii contractabile;
- d) Închiderea produsului într-un ambalaj în care atmosfera din interior este modificată.

2. Nu este considerat factor care determină alegerea ambalajului:

- a) caracteristicile produsului;
- b) condițiile de transport/manipulare;
- c) caracteristicile materialului de ambalare;
- d) modul de marcare.

3. Este considerat un dezavantaj al ambalajului din hârtie și carton:

- a) masa mică;
- b) este insipid;
- c) este inodor;
- d) nu este rezistent la rupere

4. Este considerat un dezavantaj al ambalajului din metal:

- a) impermeabilitatea la gaze, lichide, raze de lumină;
- b) maleabilitatea, masa redusă și lipsa de toxicitate;
- c) rezistența mecanică;
- d) corodarea în mediu umed.

5. Ambalarea aseptică presupune:

- a) introducerea unui produs sterilizat într-un ambalaj sterilizat, în condiții aseptice;
- b) închiderea produsului într-un ambalaj în care atmosfera din interior este modificată;

- c) ambalarea sub presiune a produselor;
- d) aplicarea pe suprafața produselor, prin pulverizare, a acetogliceridelor sau a emulsiilor adezive ce formează după uscare un strat aderent, rezistent și impermeabil.

6. Ambalajele din sticlă prezintă ca dezavantaj:

- a) transparență;
- b) posibilitatea reciclării;
- c) lipsa miroslui;
- d) sunt casante.

7. Ambalajele complexe prezintă ca dezavantaje:

- a) întrunirea caracteristicilor materialelor din care sunt confecționate;
- b) prețul ridicat;
- c) permit ambalarea în vid;
- d) au efect de barieră față de vapori, apă, substanțe volatile, microorganisme, radiații.

8. După materialul folosit în confecționare lor, ambalajele pot fi:

- a) ambalaje fixe;
- b) ambalaje complexe;
- c) ambalaje din sticlă;
- d) ambalaje din hârtie și carton.

9. După specificul produsului ambalat, ambalajele pot fi:

- a) ambalaje pentru produse alimentare;
- c) ambalaje recuperabile;
- b) ambalaje pentru produse nealimentare;
- d) ambalaje colective.

10. După sistemul de confecționare , ambalajele nu sunt:

- a) ambalaje fixe;
- b) ambalaje pliabile;
- c) ambalaje complexe;
- d) ambalaje pliabile.

Barem de corectare și notare

- b) 2- d) 3- d) 4- d) 5- a) 6- d) 7- b) 8- a) 9- c) 10- c)

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 pct. Pentru răspuns incorect sau lipsă răspunsului se acordă 0 puncte

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, C. ş.a - *Calitatea în turism și alimentație*, manual clasa a IX-a, Filiera: Tehnologică, Profil: Servicii, Domeniul de pregătire: Turism și alimentație, editura CD Press, 2019
2. Ciobanu, O - *Didactica disciplinelor economice*, Editura ASE, 2004
3. Mihai, Ş, Capotă, V - *Manual Turism și alimentatie*. Clasa a IX-a, Filiera: Tehnologică, Profil: Servicii, Domeniul de pregătire: Turism și alimentație, editura CD Press, 2019
4. Tănțica P, Iordache, G. ş.a - *Calitatea în turism și alimentație*, manual clasa a IX-a, Filiera: Tehnologică, Profil: Servicii, Domeniul de pregătire: Turism și alimentație, editura CD Press, 2019

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 5, ONLINE

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație

Tema 3: Verificarea calității produselor de panificație prin examen organoleptic

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Activitate realizată prin **METODA CIORCHINELE** sau **METODA HARTA CONCEPTUALĂ**

Scurtă descriere a metodei:

Ciorchinele este o metodă de brainstorming neliniară care stimulează găsirea conexiunilor dintre idei.

Metoda Harta conceptuală este:

- un instrument important pentru predarea, învățarea, cercetarea și evaluarea la toate nivelurile și toate disciplinele;
- modalitate de organizare logică și vizuală a informațiilor, evidențiind relațiile dintre diverse concepte și idei;

- reprezentare grafică a componentelor unui proces sau concept, precum și a relațiilor dintre ele;
- oglindă a modului de gândire a celui care o elaborează;
- dezvoltă creativitatea și spiritul inventiv.

Obiective:

- Înțelegerea rolului proteinelor în formarea structurii aluatului dospit
- Stabilirea legăturii dintre calitatea făinii și calitatea pâinii
- Dezvoltarea capacității de analiză și sinteză a informațiilor

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Frontal

Colaborativ

Resurse materiale:

Calculator/laptop/tabletă/telefon mobil

Internet

Material video youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=SnRFTbhUY90>

Material video youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=HQ84Gtl4q4w>

Aplicația Mindmup: <https://www.mindmup.com/>

Aplicația Bubbl.us: <https://bubbl.us>

Aplicația Coggle: <https://coggle.it/>

Durată: 45 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

1. Activitatea se va desfășura frontal.
2. Profesorul anunță tema de studiu „Verificarea calității produselor de panificație prin examen organoleptic“ și le propune elevilor vizionarea a două materiale video.
3. Elevii urmăresc materialele video partajate de profesor:
 - link: <https://www.youtube.com/watch?v=SnRFTbhUY90>
 - link: <https://www.youtube.com/watch?v=HQ84Gtl4q4w>
4. După vizionarea materialelor video, elevii răspund la întrebările profesorului și completează cercetarea conform metodei Ciorchinele sau metodei Harta conceptuală:
 - se scrie tema „Verificarea calității produselor de panificație prin examen organoleptic“ în mijlocul foii de hârtie;
 - se notează toate ideile, sintagmele sau cunoștințele care vin în minte în legătură cu tema în dezbatere, trăgându-se linii între acestea și cuvântul/tema;

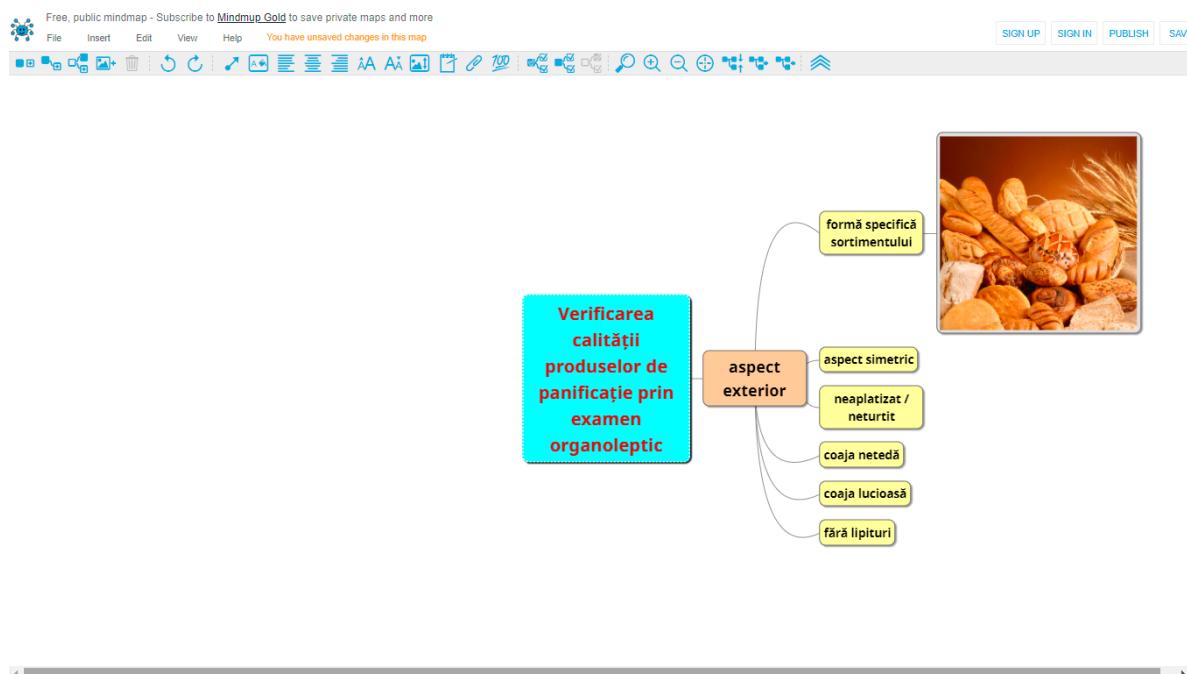
- pe măsură ce se scriu cuvinte, idei noi, se trag linii între toate ideile care par a fi conectate;
 - activitatea se oprește când se epuizează toate ideile sau când s-a atins limita de timp acordată.
5. În etapa finală a lecției, ciorchinele poate fi reorganizat utilizându-se anumite concepte supraordonate găsite de elevi sau de profesor.
 6. Fișa de lucru realizată prin metoda Ciorchinele sau metoda Harta conceptuală face parte din portofoliul profesional al elevului la modulul Calitatea în turism și alimentație.

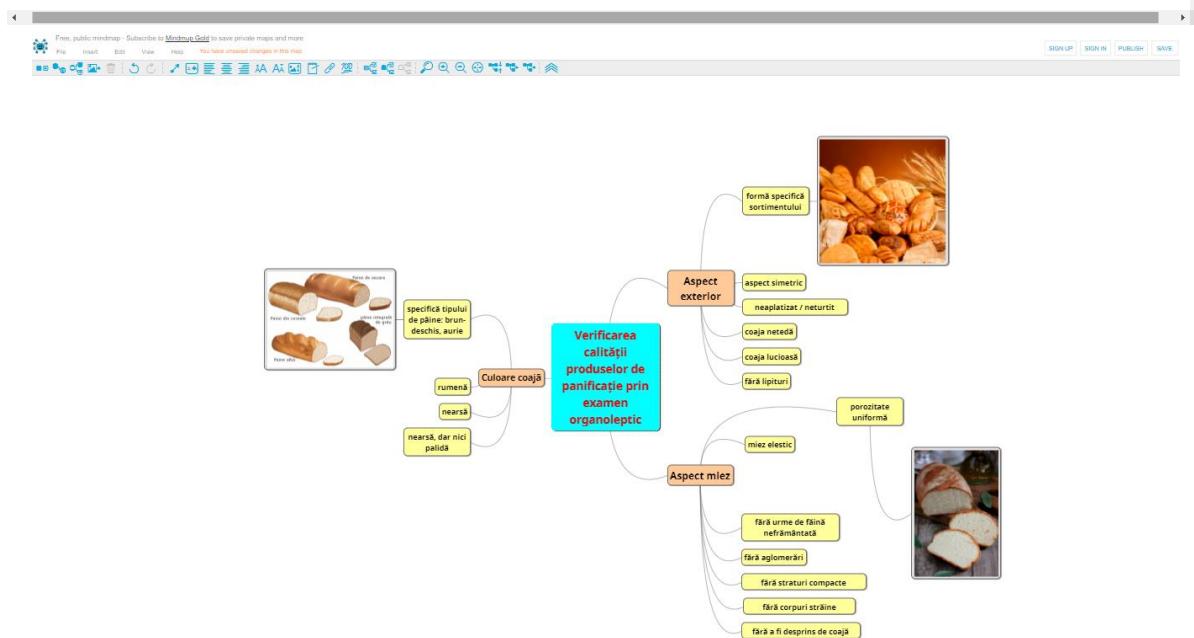
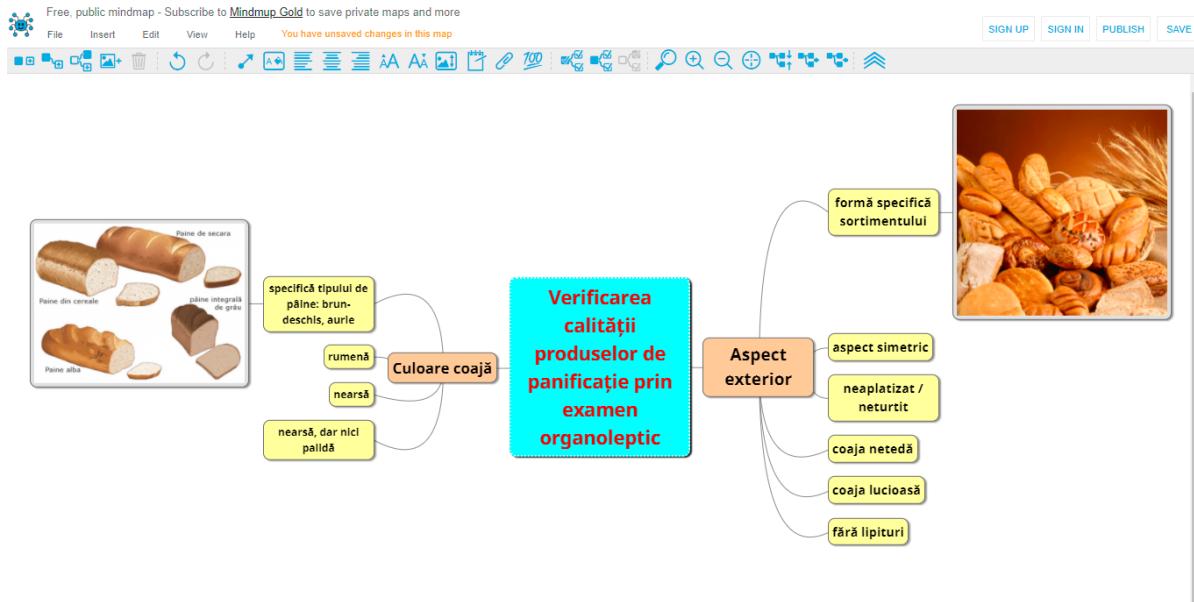
Bubble.us (<https://bubbl.us>) este o aplicație simplă pentru crearea de hărți conceptuale colaborative online.

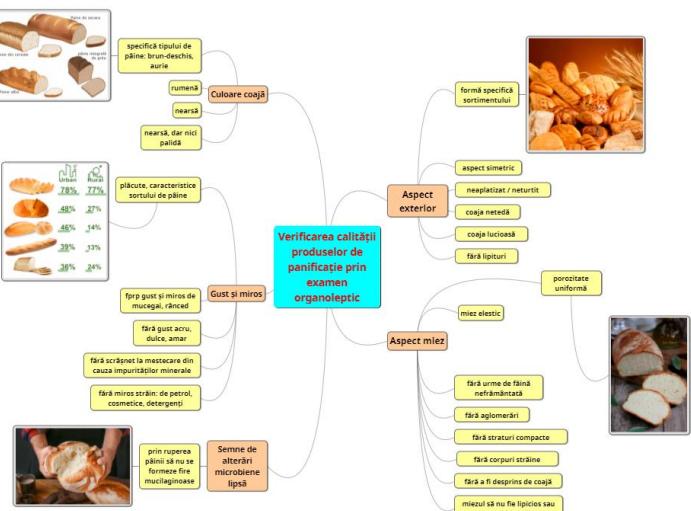
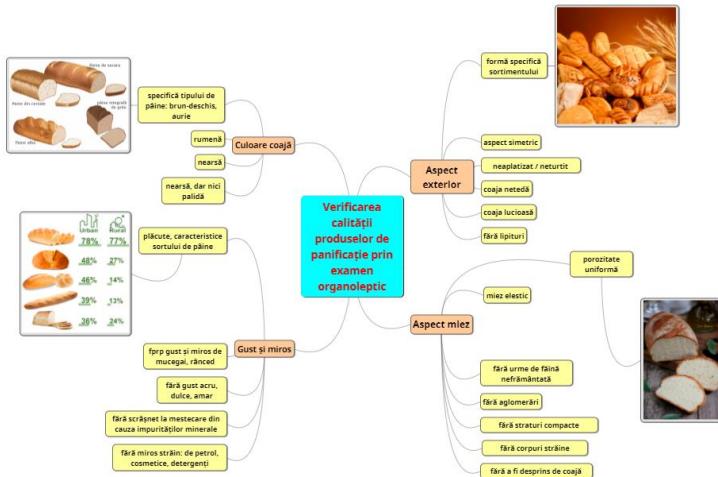
Hărțile pot fi stocate sau exportate ca imagini sau html pentru a fi publicate pe blog sau în pagină web, pot fi printate sau trimise prin e-mail.

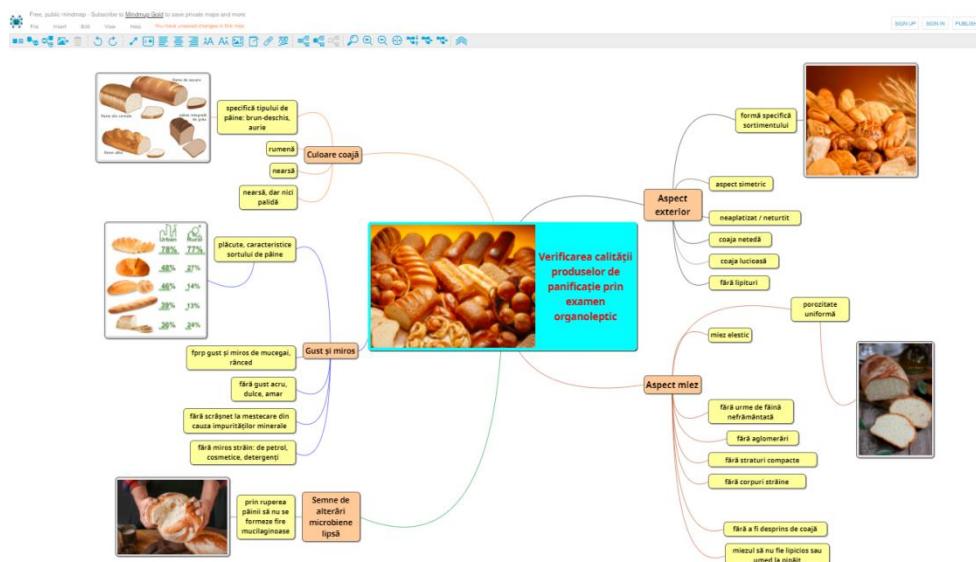
Aplicația online Bubble.us este utilă datorită ușurinței de utilizare, având o interfață simplă și intuitivă.

Pentru realizarea următoarei scheme a fost utilizată aplicația de lucru online MindMup <https://www.mindmup.com/>

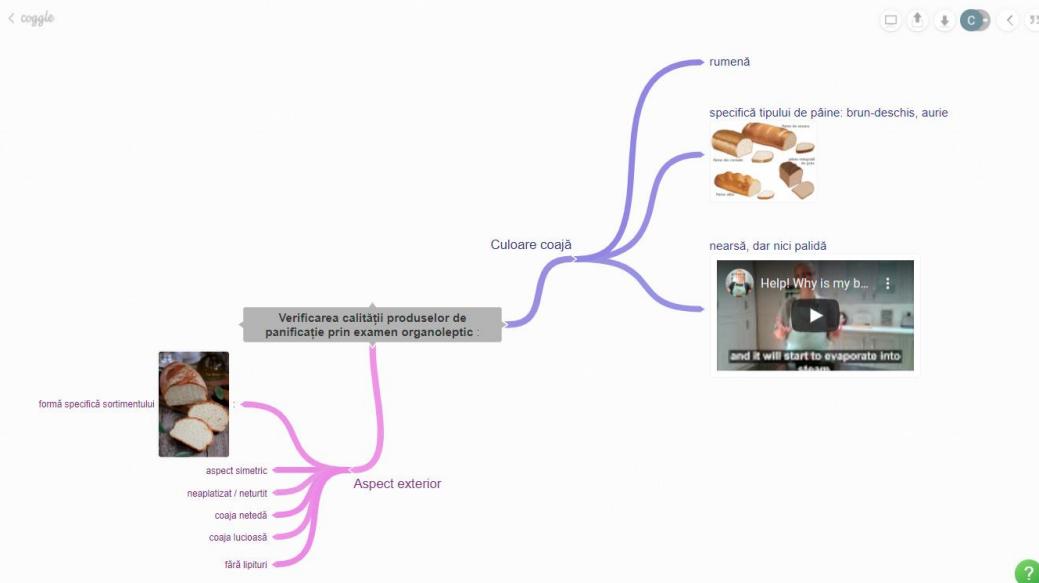








Coggle (<https://coggle.it/>) este o aplicație web gratuită care poate fi utilizată pentru crearea de hărți conceptuale colaborative online, simplu și rapid. Aplicația oferă posibilitatea completării textului cu imagini și link-uri video de pe youtube, ceea ce mărește complexitatea informațiilor stocate și oferite elevilor.



Elevii sunt invitați să adauge noi informații, imagini, videoclipuri pentru a completa harta conceptuală cu tema „Verificarea calității produselor de panificație prin examen organoleptic“ de la link-ul următor:

Link: <https://coggle.it/diagram/YRWtzg97hKiLRc00/t/verificarea-calit%C4%83%C8%9Bii-produselor-examen-organoleptic/2624c9c2560600f869280de9bf9c56544b3810ca916a9a37dc4abde4c785c55a>

Cod QR:



ACTIVITATEA DE EVALUARE 5, ONLINE

Modulul II: Calitatea în turism și alimentație
Tema 3: Defectele produselor de panificație

Tip de evaluare: test

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Activitate realizată prin **METODA STUDIUL DE CAZ**

Scurtă descriere a metodei:

Metoda studiului de caz „mijločește o confruntare directă cu o situație din viața reală, autentică” (Cerghit, 1997), având un pronunțat caracter activ și evidente valențe euristice și aplicative.

Această metodă urmărește realizarea contactului elevilor cu realitățile complexe, autentice, dintr-un domeniu dat și testarea gradului de operaționalitate a cunoștințelor însușite și a capacitațiilor formate, în situații-limită.

Pentru ca o anumită situație să poată fi considerată și analizată precum un „caz”, ea trebuie să aibă anumite particularități:

- să prezinte relevanță în raport cu obiectivele activității;
- să fie autentică;
- să fie motivantă, să suscite interes din partea elevilor;

- să dețină valoare instructivă în raport cu competențele profesionale, științifice, etice.

Etape:

1. Profesorul prezintă clar, precis și complet cazul, în concordanță cu obiectivele propuse
2. Clarifică eventualele neînțelegeri în legătură cu tema
3. Studiul individual al cazului - elevii se documentează, identifică soluții de rezolvare a cazului, pe care le și notează
4. Dezbaterea în grup a modurilor de soluționare a cazului - analiza diferitelor variante de soluționare a cazului; analiza critică a fiecărei dintre acestea; ierarhizarea soluțiilor
5. Luarea deciziei în legătură cu soluția cea mai potrivită și formularea concluziilor
6. Evaluarea modului de soluționare a cazului și evaluarea participanților

Platforma online utilizată: <https://learningapps.org/>

Sarcina de lucru: Participați la următorul studiu de caz și identificați defectele produselor de panificație, atribuind fiecarei imagini eticheta corespunzătoare.

Link: <https://learningapps.org/watch?v=pxpc4jsh221>

Cod QR:



Obiective:

- Analizarea calității produselor de panificație
- Identificarea defectelor produselor de panificație
- Stabilirea deciziei de consum sau de respingere a produsului

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Frontal

Resurse materiale:

Calculator/laptop/tabletă/telefon mobil

Internet

Platforma online: <https://learningapps.org/watch?v=pxpc4jsh221>

Durată: 10 minute

Pentru realizarea testului de evaluare online a fost utilizată platforma LearningApps <https://learningapps.org>:

- au fost introduse nouă imagini și textele corespunzătoare;
- pentru mărirea gradului de dificultate a testului au fost introduse două imagini care reprezintă răspuns greșit;
- la sfârșitul testului, elevii se pot autoevalua accesând iconul 
- feedback-ul este imediat: răspunsurile corecte sunt marcate în culoarea verde, răspunsurile greșite sunt marcate în culoarea roșie.

Barem de corectare și notare

- Evaluarea testului online este automată, prin acordarea calificativului corect/incorrect.
- Pentru corectare și notare, sunt stabilite următoarele criterii:

Pentru fiecare corelație imagine-text corect stabilită se acordă câte 10 puncte	9x10p = 90 puncte
Punctaj din oficiu	10 puncte
Total	100 puncte

Pairs

Enter the two media which belong together. They can be a mix of text, images, audio or video.

Pair 1:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 1500 x 1125 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 1:  <input checked="" type="checkbox"/> A Porozitate neuniformă <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 2:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 1000 x 986 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 2:  <input checked="" type="checkbox"/> A Crustă palidă, crăpată, miez prăbușit <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 3:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 1000 x 995 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 3:  <input checked="" type="checkbox"/> A Culoare neuniformă, închisă, a cojii <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 4:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 259 x 194 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 4:  <input checked="" type="checkbox"/> A Desprinderea miezului de coajă <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 5:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 2000 x 1463 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 5:  <input checked="" type="checkbox"/> A Coacere incompletă <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 6:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 700 x 969 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 6:  <input checked="" type="checkbox"/> A Explosie a cojii <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 7:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 500 x 333 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 7:  <input checked="" type="checkbox"/> A Gol lateral <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 8:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 290 x 100 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 8:  <input checked="" type="checkbox"/> A Formă nerregulară a produselor <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>
Pair 9:  <input type="button" value="Select image"/> <input checked="" type="checkbox"/> Size: 990 x 451 <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>	Pair 9:  <input checked="" type="checkbox"/> A Crăpături în coaja superioară <input type="button" value="Edit image"/> Hint: <input type="text"/>

[+ Add another element](#)

Additional, but wrong elements

You can add up to 3 additional elements that will be displayed but do not belong to the solution.

Element: Select image Size: 400 x 300 Edit image Hint:
Element: Select image Size: 1400 x 948 Edit image Hint:

[+ Add another element](#)

Task

Participați la următorul studiu de caz și identificați defectele produselor de panificație, atribuind fiecărei imagini eticheta corespunzătoare.

OK

Crăpături în coaja superioară

Desprinderea miezului de coajă

Coacere incompletă

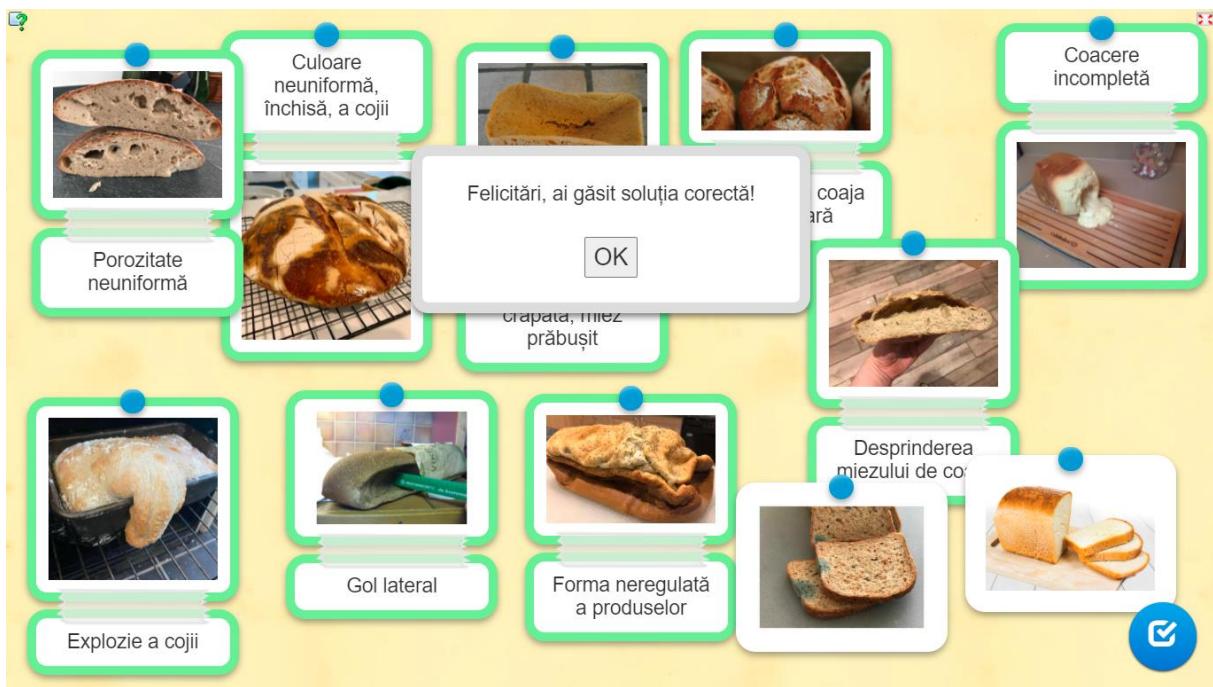
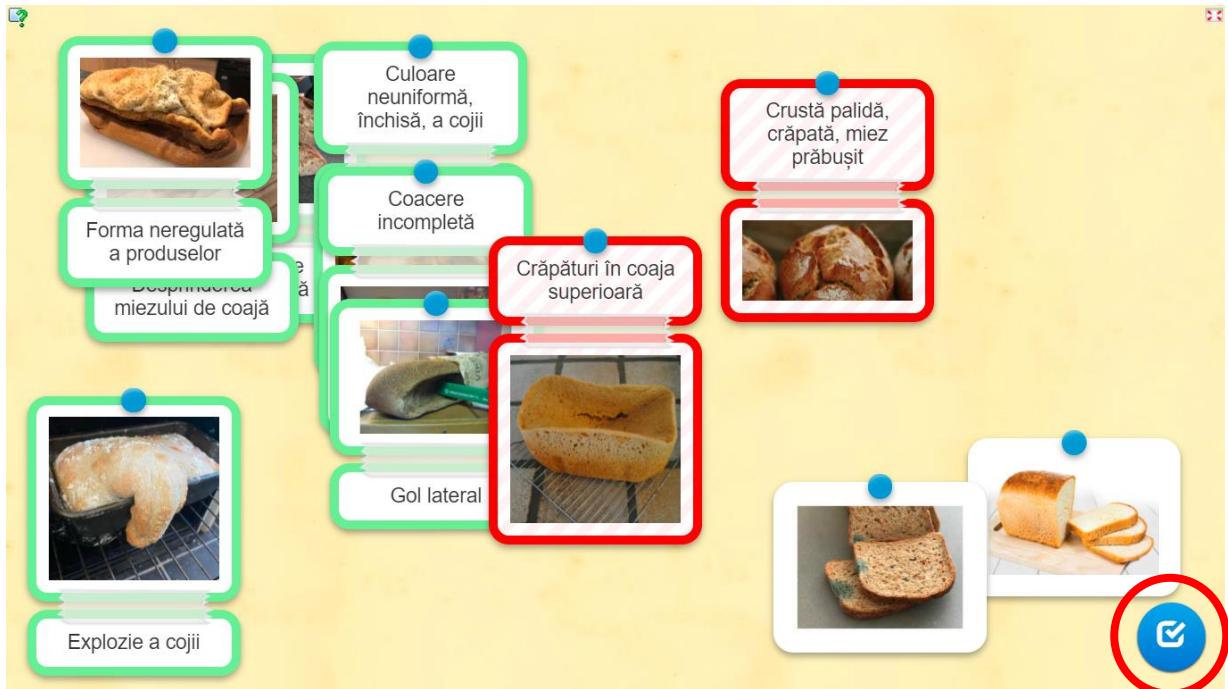
Porozitate neuniformă

Explozie a cojii

Gol lateral

Forma neregulată a produselor

Crustă palidă, crăpată, miez prăbușit



BIBLIOGRAFIE

1. Bocos, M., (2002) - *Instruire interactivă*, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca
2. Brumar, Constanța și colab., (2006) - *Tehnologia culinară*, manual pentru clasa a IX-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
3. Cerghit, I., (2002) - *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii.*, Editura Aramis, București
4. Lupu, C., (2009) - *Strategii didactice interactive*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
5. Mihai, Ștefania și colab., (2010) - *Turism și alimentație*, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD Press, București
6. Oprea, Crenguța-Lăcrămioara, (2008) - *Strategii didactice interactive*, Ediția a III-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
7. M.E.C.I., (2006) - *Metode interactive de grup*, Editura Miniped, București
www.didactic.ro/.../58127_metode-moderne-de-predare-învățare
www.didactic.ro/.../13662_metode-moderne-de-predare-învățare-strategii-didactice-inovative
www.elearning.ro/metode-moderne-de-predare-a-educației-tehnologice
www.slideshare.net/cicero102/metode-de-predare

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 6, ONLINE

Modulul: Calitatea în turism și alimentație

Tema 4: Verificarea calității oului

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Activitate realizată prin **METODA ȘTIU - Vreau să știu - Am învățat**

Scurtă descriere a metodei:

Cu întreaga clasă, profesorul trece în revistă ceea ce elevii știu deja despre temă și apoi formulează întrebări la care așteaptă găsirea răspunsului în lecție.

Obiective:

- Aprecierea gradului de prospetime a ouălor analizate
- Verificarea calității ouălor prin diferite metode
- Compararea rezultatelor obținute pentru aceeași probe, analizate prin metode diferite

Mod de organizare a activității online/a clasei:

frontal

Resurse materiale:

Calculator/laptop/tabletă/telefon mobil

Internet

Material video youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=-CTdVvwGbhM&t=7s>

Aplicația Padlet: <https://padlet.com>

Aplicația Trello: <https://trello.com>

Aplicația Framemo: <https://framemo.org>

Durată: 45 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

Pentru a folosi această metodă puteți parurge următoarele etape:

1. Profesorul cere la început elevilor să facă o listă cu tot ceea ce știu despre tema ce urmează a fi discutată „Verificarea calității oului”. În acest timp, realizează pe foaia de hârtie un tabel cu următoarele coloane: Știu/ Vreau să știu/ Am învățat (Ogle, 1986), cum este următorul:

ȘTIU (S) Ce credem că știm?	VREAU SĂ ȘTIU (V) Ce vrem să știm?	AM ÎNVĂȚAT (Î) Ce am învățat?

2. Profesorul cere câtorva elevi să prezinte ce au scris pe liste și notează aspectele cu care toată lumea este de acord, în coloana din stânga (ȘTIU/Ce credem că știm?). Poate fi utilă gruparea informațiilor pe categorii.

Completarea posibilă a primei coloane:

ŞTIU (S) Ce credem că ştim?	VREAU SĂ ŞTIU (V) Ce vrem să ştim?	AM ÎNVĂȚAT (Î) Ce am învățat?
<ul style="list-style-type: none"> • Structura oului. • Oul proaspăt: coaja curată, mată, poroasă; masa corespunzătoare speciei. • Oul vechi: coaja lucioasă. • Oul proaspăt: structura internă perfectă, cu camera de aer mică; la clătinare conținutul este dens. • Oul vechi: camera de aer este mare; la clătinare produce senzația de deplasare de lichid în interior. 		

3. În continuare, elevii sunt ajutați să formuleze întrebări despre lucrurile de care nu sunt siguri. Întrebările pot să apară în urma dezacordului privind unele detalii sau pot fi produse de curiozitatea elevilor. Aceste întrebări sunt notate în coloana din mijloc (VREAU SĂ ŞTIU/ Ce vrem să ştim?).
4. Elevii sunt invitați să urmărească materialul video: Verificarea gradului de prospetime a ouălor

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=-CTdVvwGbhM&t=7s>

Completarea posibilă a primelor două coloane:

ŞTIU (S) Ce credem că ştim?	VREAU SĂ ŞTIU (V) Ce vrem să ştim?	AM ÎNVĂȚAT (Î) Ce am învățat?
<ul style="list-style-type: none"> • Structura oului. • Oul proaspăt: coaja curată, mată, poroasă; masa corespunzătoare speciei. • Oul vechi: coaja lucioasă. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cum se verifică calitatea oului prin metode nedestructive? • Verificarea prospetimei oului prin proba densității: introducerea ouălor în apă. 	

<ul style="list-style-type: none"> Oul proaspăt: structura internă perfectă, cu camera de aer mică; la clătinare conținutul este dens. Oul vechi: camera de aer este mare; la clătinare produce senzația de deplasare de lichid în interior. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificarea prospețimii oului prin proba densității: introducerea ouălor în apă cu sare (12% NaCl). Verificarea prospețimii oului prin examinarea structurii interne prin proba la lumină (ovascopic), proba prin spargere. 	
--	--	--

5. După prezentarea materialului video, se revine asupra întrebărilor pe care le-au formulat înainte de vizionare și pe care le-au trecut în coloana „Vreau să știu“. Se analizează la care întrebări s-au găsit răspunsuri și se trec aceste răspunsuri în coloana „Am învățat“. În continuare, elevii sunt întrebați ce alte informații au găsit în materialul prezentat, în legătură cu care nu au pus întrebări la început și se trec și acestea în ultima coloană (AM ÎNVĂȚAT/ Ce am învățat?).

Completarea posibilă a celor trei coloane:

ȘTIU (S) Ce credem că știm?	VREAU SĂ ȘTIU (V) Ce vrem să știm?	AM ÎNVĂȚAT (Î) Ce am învățat?
<ul style="list-style-type: none"> Structura oului. Oul proaspăt: coaja curată, mată, poroasă; masa corespunzătoare speciei. Oul vechi: coaja lucioasă. Oul proaspăt: structura internă perfectă, cu camera de aer mică; la clătinare conținutul este dens. Oul vechi: camera de aer este mare; la clătinare produce senzația de deplasare de lichid în interior. 	<ul style="list-style-type: none"> Cum se verifică calitatea oului prin metode nedestructive? Verificarea prospețimii oului prin proba densității: introducerea ouălor în apă cu sare (12% NaCl). Verificarea prospețimii oului prin examinarea structurii interne prin proba la lumină (ovascopic), proba prin spargere. 	<ul style="list-style-type: none"> Marcarea ouălor Interpretarea corectă a codului de pe ouă Verificarea prospețimii oului: proba prin spargere Verificarea prospețimii oului: proba prin fierbere Verificarea prospețimii oului: proba prin prăjire

6. Întrebările care au rămas fără răspuns sunt discutate, și elevii sunt îndrumați spre sursele unde ar putea găsi aceste informații.

- În încheierea lecției, elevii revin la schema S - V - I și decid ce au învățat din lecție. Unele dintre întrebările lor s-ar putea să rămână fără răspuns și s-ar putea să apară întrebări noi. În acest caz, întrebările pot fi folosite ca punct de plecare pentru investigații ulterioare.
- Utilizând aplicația Padlet (<https://padlet.com>) se poate aborda online metoda **ȘTIU - VREAU SĂ ȘTIU - AM ÎNVĂȚAT**.

Padlet este o aplicație web colaborativă gratuită care permite utilizatorilor să posteze linkuri, videoclipuri de pe youtube, fișiere și imagini, pe un perete digital, pe care le pot muta și aranja.

Padlet este un loc minunat pentru a aduna idei, a le împărtăși și a le modifica ulterior. Utilizările acestui site în clasă sunt practic nelimitate! Un link către un Padlet poate fi partajat, iar Padlet-urile pot fi încorporate în pagini web.

Elevii pot citi / contribui la Padlet fără a avea nevoie de un cont.

Link: <https://padlet.com/curriculumalimentatie/calitateoua>

Cod QR:



Verificarea calității oului
Tip de activitate: instruire practică

SIGN UP LOG IN SHARE ...

ȘTIU (S) / Ce credem că știm?

Curriculum Alimentatie 40m

Structura oului

Add comment

VREAU SĂ ȘTIU (V) / Ce vrem să știm?

Curriculum Alimentatie 7h

Cum se verifică calitatea oului prin metode nedestructive?

Add comment

AM ÎNVĂȚAT (Î) / Ce am învățat?

Curriculum Alimentatie 2h

Marcarea ouălor

Add comment

padlet

 Curriculum Alimentatie + 1 + 1m

Verificarea calității oului

Tip de activitate: instruire practică

SIGN UP LOG IN SHARE ? ...

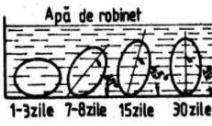
ȘTIU (S) / Ce credem că știm?

Oul proaspăt: coaja curată, mată, poroasă; masa corespunzătoare speciei.

 Add comment

VREAU SĂ ȘTIU (V) / Ce vrem să știm?

Verificarea prospețimii oului prin proba densității: introducerea ouălor în apă



 Add comment

AM ÎNVĂȚAT (Î) / Ce am învățat?

Verificarea prospețimii oului: proba prin spargere



 Add comment

padlet

 Curriculum Alimentatie + 1 + 1m

Verificarea calității oului

Tip de activitate: instruire practică

SIGN UP LOG IN SHARE ? ...

ȘTIU (S) / Ce credem că știm?

de aer mică; la clătinare conținutul este dens.

 Add comment

VREAU SĂ ȘTIU (V) / Ce vrem să știm?

Verificarea prospețimii oului prin examinarea structurii interne prin proba la lumină (ovascopic), proba prin spargere.



 Add comment

AM ÎNVĂȚAT (Î) / Ce am învățat?

Verificarea prospețimii oului: proba prin prăjire



 Add comment

Trello (<https://trello.com>) este un instrument colaborativ gratuit utilizat pentru organizarea informațiilor.

Trello oferă un spațiu de lucru pe care se poate urmări cu ușurință cine lucrează, la ce lucrează și unde se află într-un proces.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 6, ONLINE

Modulul III: Calitatea în turism și alimentație

Tema 4: Metode de verificare a calității oului

Tip de evaluare: Test de evaluare

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.

Activitate realizată prin **METODA TEST DE EVALUARE - APLICAȚIA SOCRATIVE**

Scurtă descriere a metodei:

Socrative este o aplicație web ușor de utilizat care permite profesorilor să creeze chestionare/teste online pentru rezolvarea cărora elevii pot utiliza diferite dispozitive IT conectate la internet: PC, laptop, tabletă, telefon mobil.

Prin utilizarea instrumentului de evaluare Socrative se pot crea teste grilă cu diferite tipuri de itemi: cu alegere multiplă, cu alegere duală sau cu răspuns scurt. Odată creat, testul poate fi accesat de oriunde, oricând și de câte ori propune profesorul.

Rezultatele testului sunt afișate în timp real, apoi descărcate de către profesor din aplicație; se pot face rapoarte în funcție de clasă, întrebare sau elev.

Rapoartele generate îi sugerează profesorului un plan remedial, de intervenție, în vederea creșterii randamentului școlar.

Obiective:

- Identificarea metodelor de verificare a calității oului
- Aprecierea gradului de prospetime a oului
- Stabilirea deciziei de consum sau de respingere a produsului

Mod de organizare a activității online/a clasei:
frontal

Resurse materiale:

Calculator/laptop/tabletă/telefon mobil

Internet

Aplicația Socrative: www.socrative.com

Link acces profesor: <https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/60117923>

The screenshot shows a Socrative quiz titled "Metode de verificare a calității oului". The quiz has the following questions:

- Verificarea prospetimei oului prin proba densității se realizează prin introducerea ouălor în apă sau în apă cu sare 12%.
True
- La ou vechi camera de aer este mică; la clătinare produce senzația de deplasare de lichid în interior.
False
- Analizați și identificați reperele A-E din imaginea alăturată.
A - calitatea oului / metoda de creștere B - țara de proveniență
C - județul D - cod de identificare / număr alocat fermei producătoare
E - data expirării
- Verificarea prospetimei oului prin examinarea structurii interne prin proba la lumină se numește:
A - imersare
B - ovoșcopare
C - nanometrie
D - spectrometrie
- Analizați imaginile A și B și apreciați gradul de prospetime a ouălor.

Link acces elev: <https://b.socrative.com/login/student/>
Nume cameră (pentru accesul elevilor): ALIMENTATIE



Student Login

Room Name

JOIN

English

Cod QR:



Durată:

15 minute

Barem de corectare și notare

* Sunt acceptate orice formulări similare

1. adevărat	10 puncte
2. fals	10 puncte
3. A - calitatea oului / metoda de creștere B - țara de proveniență C - județul D - cod de identificare / număr alocat fermei producătoare E - data expirării	50 puncte
4. ovoscopare	10 puncte
5. A - ou proaspăt; B - ou mai puțin proaspăt	10 puncte
Punctaj din oficiu	10 puncte
Total	100 puncte

BIBLIOGRAFIE

1. Bocos, M., (2002) - *Instruire interactivă*, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca
2. Brumar, Constanța și colab., (2006) - *Tehnologia culinară*, manual pentru clasa a IX-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
3. Cerghit, I., (2002) - *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii.*, Editura Aramis, București
4. Lupu, C., (2009) - *Strategii didactice interactive*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
5. Mihai, Ștefania și colab., (2010) - *Turism și alimentație*, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD Press, București
6. Oprea, Crenguța-Lăcrămioara, (2008) - *Strategii didactice interactive*, Ediția a III-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
7. M.E.C.I., (2006) - *Metode interactive de grup*, Editura Miniped, București
www.didactic.ro/.../58127_metode-moderne-de-predare-învățare
www.didactic.ro/.../13662_metode-moderne-de-predare-învățare-strategii-didactice-inovative
www.elearning.ro/metode-moderne-de-predare-a-educației-tehnologice
www.slideshare.net/cicero102/metode-de-predare

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 7, ONLINE

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 1: Caracterizarea unităților de alimentație

Tip de activitate: de activitate practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.4 Clasificarea tipurilor de unități de alimentație 5.1.5 Caracterizarea unităților de alimentație	5.2.3 Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare	5.3.1 Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2 Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

Activitate realizată prin **metoda explozia stelară**

Scurtă descriere a metodei:

Metoda LOTUS (Floarea de nufăr)

Tehnica florii de nufăr presupune deducerea de conexiuni între idei, concepte, pornind de la o temă centrală. Pentru fiecare din aceste noi teme centrale se vor construi câte alte noi idei secundare. Astfel, pornind de la o temă centrală, sunt generate noi teme de studiu pentru care trebuie dezvoltate conexiuni noi și noi concepte.

Obiective:

- 01-Să descrie unitățile de alimentație;
- 02-Să identifice asemănări și deosebiri între unități de alimentație;
- 03-Să analizeze elementele specifice fiecărui tip de unitate;

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Realizarea unei lecții în Google Classroom presupune atât crearea unor materiale ce pot fi salvate și postate devenind accesibile elevilor cât și teme, teme cu chestionar, întrebări asociate unui subiect comun sau mai multor subiecte. Odată cu realizarea fiecărui pas al lecției avem opțiunea de a salva ca draft/ciornă, de a atribui/transmite elevilor imediat sau de a programa transmiterea la o dată și oră pe care o putem alege sau de a renunța la acea postare. Elevii sunt notificați prin mail și de asemenea se actualizează flux-ul/stream-ul.

Resurse materiale:

- Laptop/webcam
- TV HD
- conexiune internet
- platforma googleclassroom

Durată: 40 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

Etapele tehnicii florii de nufăr:

1. Construirea diagramei, conform figurii prezentate folosind aplicatia *Jamboard* de pe googleclassroom;

<https://jamboard.google.com/d/1WVlwTUzV83N--Xhg9tik7nw0rSgahlaGw6kdPaFPlPE/edit?usp=sharing>

2. Scrierea temei centrale în centrul diagramei- *Caracterizarea unităților de alimentație*;
3. După rezolvarea temei un reprezentant al grupei completează diagrama pregătită într-un document electronic proiectat (jambord);
4. Se dezbată cu toti elevii clasei rezultatul obținut;

5. Se stabilește forma finală a informației incluse în diagramă care va fi distribuită fiecărui dintre elevi.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 7, ONLINE

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 2: Caracterizarea unităților de alimentație

Tip de evaluare: test de evaluare

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.4 Clasificarea tipurilor de unități de alimentație 5.1.5 Caracterizarea unităților de alimentație	5.2.3 Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare	5.3.1 Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2 Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

Activitate realizată prin **metoda Kahoot**

Scurtă descriere a metodei:

Kahoot! este o platformă cu ajutorul căreia se pot crea teste interactive care cuprind o serie de întrebări. Formatul și numărul de întrebări depinde doar de alegerea celui care creează testul. Se pot adăuga imagini, clip-uri video și diagrame întrebărilor pentru a face testul cât mai plăcut. Elevii răspund întrebărilor de pe propriile dispozitive, în timp ce întrebările și răspunsurile sunt afișate pe un ecran comun, pentru a uni lectia. Jocul creaza un "moment-foc de tabără", încurajând jucătorii să interacționeze. Învățarea prin joc promovează discuția și impactul pedagogic.

Obiective:

- 01-Să descrie unitățile de alimentație;
- 02-Să identifice asemănări și deosebiri între unități de alimentație;
- 03-Să analizeze elementele specifice fiecărui tip de unitate;

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Pe platforma Google Classroom profesorul a creat un **curs** pentru

MODULUL: STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ. La acest curs sunt invitați toți elevii din clasa a IX a.

Profesorul poate opta pentru stabilirea unei întâlniri prin postarea unui anunț în care elevii vor accesa link-ul clasei.

În cadrul Meet, profesorul oferă informații privind *Unitățile de alimentație*. Acestea permit interacțiunea directă atât între elevi și profesor, cât și între elevi.

Profesorul prezintă un test de evaluare realizat pe platforma Kahoot, despre *Structurile de primire cu funcțiune de alimentație*.

Elevii primesc un link pentru conectarea la test.

<https://create.kahoot.it/share/caracterizarea-unitatilor-de-alimentatie/5aaaacb0-37e3-4dd5-8f6f-b5ff564b5109>

Pentru rezolvarea testului au la dispozitie cîte 20 de secunde pentru fiecare întrebare. Testul are 10 întrebări. La final aplicația oferă un clasament cu cinci locuri cu punctajele cele mai mari obținute de participanți. După fiecare răspuns aplicația oferă un clasament și un procent cu privire la numărul de răspunsuri corecte/incorrecte ceea ce oferă posibilitatea profesorului să explice conceptul prezentat prin fiecare întrebare.

Resurse materiale:

- Laptop/webcam
- TV HD
- conexiune internet
- platforma googleclassroom

Durată: 10 minute

Barem de corectare și notare

Testul creat în aplicația Kahoot are 9 întrebări. Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte un punct. Din oficiu se acordă 1 punct.

<https://create.kahoot.it/share/caracterizarea-unitatilor-de-alimentatie/5aaaacb0-37e3-4dd5-8f6f-b5ff564b5109>

Pentru răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct ($9 \times 1p = 9p$).

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

BIBLIOGRAFIE

1. ABC_ghid_rapid_Classroom, ISJ Iași, mai, 2020
2. Mihai ř., Capotă V., Ionești C., Turcescu A., Costea F., Capotă V. – Turism și alimentație: manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, București, 2010
3. Brumar C., Dorin, Viorica Bella, Manole M., Negoianu N., Structuri de primire turistică, Editura CD PRESS, București, 2018

4. Ștefania Mihai, Capotă V., Costea Florentina, - Alimentație publică și turism-Manual pentru clasa a IX a, Editura Niculescu, București, 2004
5. Mihai \$., Capotă V., Costea F., Ghinescu C., Iordache C., Pârjol I., Popescu C., Veteanu C. Tehnologie hotelieră, manual pentru clasa a X-a, Editura Niculescu, București, 2003
6. MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE, CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC, STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ, Calificarea profesională: TEHNICIAN ÎN TURISM, Nivel 4, 2016
7. CURRICULUM pentru clasa a IX-a, CICLUL INFERIOR AL LICEULUI - FILIERA TEHNOLOGICĂ, Calificarea profesională TEHNICIAN ÎN TURISM, 2018

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 8, ONLINE

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 2: Clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare	5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare	<p>5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație</p> <p>5.3.2. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru</p>

Activitate realizată prin **METODA TURUL GALERIEI**

Scurtă descriere a metodei:

Turul galeriei este o metodă de învățare prin cooperare ce îi încurajează pe elevi să-și exprime opiniile proprii. Clasificările structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare realizate de elevi după diferite criterii sunt expuse online ca într-o galerie, prezentate și susținute de reprezentantul grupului, urmând să fie evaluate și discutate de către toți elevii, indiferent de grupul din care fac parte.

Pașii metodei:

- Profesorul comunică online tema și sarcina de lucru;

- Se formează grupurile de lucru, online, din câte 6 elevi, în funcție de numărul elevilor din clasă;
- Fiecare grup va realiza o clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare;
- Elevii prezintă în fața clasei online produsul, explicând semnificațiile ideilor reprezentate și răspund întrebărilor puse de colegi;
- Se expun online lucrările;
- După vizualizarea fiecărui material expus online, elevii își notează sugestii, aprecieri și întrebări.
- Fiecare reprezentant de grup va transmite online concluziile grupului și va răspunde la solicitările colegilor din alte grupuri.

„Turul Galeriei” urmărește exprimarea unor puncte de vedere referitoare la tema pusă în discuție. Elevii trebuie învățați să asculte, să înțeleagă și să accepte sau să respingă ideile celorlalți prin demonstrarea valabilității celor susținute.

Obiective:

- Identificarea principalelor criterii de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare
- Stabilirea tipologiei unităților de cazare în concordanță cu diversitatea formelor de turism
- Deprinderea de noi modalități de comunicare

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Activitate pe grupe

Resurse materiale:

Tablete, calculatoare

Foi de hârtie ; Foi de flipchart

Markere ; Echipamente multimedia

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Organizarea elevilor în grupuri de 6, în funcție de numărul elevilor din clasă
- Profesorul prezintă tema de studiu,fiecare grup având sarcina de a realiza o clasificare a tipologiei unităților de cazare în funcție de spațiile hoteliere,echipamentele specifice, dotările necesare în funcție de nivelul de clasificare,décor,amplasament, capacitate.

Platformele folosite: Meet, Zoom, Classroom, YouTube

ACTIVITATEA DE EVALUARE 8, ONLINE

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 2: Clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare

Tip de evaluare: fișă de lucru pentru activitatea de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare	5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

Activitate realizată prin **METODA STUDIULUI DE CAZ**

Scurtă descriere a metodei:

Studiul de caz - care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic. Pentru aplicarea acestei metode, se vor parcurge următoarele etape:

Etapa 1: Prezentarea cazului respectiv:

- profesorul alege un caz reprezentativ pentru materia și obiectivelor propuse;
- cazul va fi propus elevilor spre analiză;

Etapa 2: Stabilirea aspectelor neclare de către participanți:

- adresarea unor întrebări de lămurire din partea elevilor;

Etapa 3: Studiul individual al cazului propus:

- găsirea și notarea soluțiilor de către elevi;

Etapa 4: Compararea rezultatelor obținute și analiza acestora;

Etapa 5: Evaluarea modului de rezolvare și evaluarea elevilor.

Stațiunea Băile Herculane este cea mai veche stațiune turistică din România și totodată se află printre cele mai importante și vizitate stațiuni balneare din țară și din Europa. Datorită apelor cu proprietăți curative, această stațiune atrage anual un număr mare de turiști care caută pe lângă puterea sănătății a acestor ape și confortul oferit de

numeroasele structuri de cazare. Hotelul "Olimpic" **** este situat în centrul stațiunii Băile Herculane, oferind turiștilor o panoramă spectaculoasă a munților Domogled. Hotelul vine în întâmpinarea persoanelor cu diverse afecțiuni și oferă tratament pentru recuperare medicală.

Camere: 80 camere duble, 2 apartamente și 10 camere single. Camerele sunt repartizate pe 6 etaje. Sunt dotate cu aer condiționat, minibar, tv cu cablu, balcon, baie cu duș, uscător de păr.

Dotări hotel: parcare păzită, sală de conferințe cu 40 de locuri, două restaurante puse la dispoziția clientilor, salon de cosmetică, sală de fitness, centru de tratament și wellness, dotat cu două bazine cu apă termală și saună uscată.

Rezultatele învățării/ competențele cheie dobândite:

- Competențe sociale și civice;
- Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere.

FIȘĂ DE LUCRU

Numele și prenumele elevului:

Data:

Cerințe:

CERINȚE	RĂSPUNSURI
1. Ce nivel de clasificare are Hotelul "Olimpic"?	
2. Identificați dotările hotelului.	
3. Identificați dotările existente în camerele hotelului.	
4. Stabiliți cărei categorii de turiști î se adresează acestă structură de primire.	
5. Folosind internetul, căutați structuri de primire similare, din țara noastră, și identificați alte dotări de care acestea dispun, altele decât cele prezentate anterior.	

Obiective:

- Identificarea elementelor caracteristice clasificării structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare

- Analizarea tipurilor de unități de cazare și clasificarea acestora în funcție de forme de turism
- identificarea echipamentele specifice nivelului de clasificare

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Activitate individuală

Resurse materiale:

Tablete, calculatoare

Foi de hârtie ; Foi de flipchart

Markere ; Echipamente multimedia

Durată: 50 minute

Barem de corectare și notare

Răspunsuri	Punctaj acordat (100 Puncte)
1. patru stele	15 puncte
2. parcare păzită, sală de conferințe cu 40 de locuri,două restaurante puse la dispoziția clientilor, salon de cosmetică, sală de fitness, centru de tratament și wellness, dotat cu două bazine cu apă termală și sauna uscată	20 puncte
3. aer condiționat, minibar, tv cu cablu, balcon, baie cu duș, uscător de păr.	20 puncte
4. turiștii veniți la tratament	10 puncte
5. salon de manichiură și pedichiură, internet wireless, seifroom-service, bar de zi,teren de badminton, teren minigolf, etc.	35 puncte

BIBLIOGRAFIE

1. Dincă, Cristian și colab. (2006) - Tehnician în turism, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
2. Cerghit, Ioan (2002) - Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii, București: Editura Aramis
3. Dinu,Mihaela (2006)- Geografia turismului, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Ștefania Mihai, Carmen Ionești, Aurelia Turcescu, Florentina Coste, Valentina Capotă, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010.
5. Nicolescu Radu, Serviciile în turism și alimentație publică, București: Editura SportTurism, 1998.
6. www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 9, ONLINE

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 2: Compartimente ale unităților de alimentație

Tip de activitate: de teorie

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație	5.2.6 Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și unităților de cazare 5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie	5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică pe baza informațiilor selectate

Activitate realizată prin metoda : **clasa virtuală** cu metoda Expunerea insotita de mijloace tehnice utilizând prezentare PPT proiectată pe fluxul disciplinei pe google clasroom.

Scurtă descriere a metodei:

În situația dată folosind clasa virtuală , expunerea va cuprinde o prezentare power point intitulată Compartimente din Unitățile de alimentație, prin care profesorul cu ajutorul tehnicii:platforma google classroom pentru prezentare si siteul www.didactic.ro pentru fixarea cunoștințelor, va prezenta noțiuni cu privire la toate compartimentele existente într-o unitate de alimentație publică.Este o metodă care în zilele noastre se pretează foarte bine în mediul on line de învățare , prin care profesorul expune fapte, întâmplări, informații într-un mod sistematic cu scopul de dezvoltare a unor însuși și abilități a elevilor. Această metodă poate fi folosită ca atare, dar de regulă se combină și cu alte metode, cum ar fi conversația și interacțiunea cu alte filmulețe pe youtube sau siteuri educaționale.

Deci se poate realiza conexiunea cu metoda Instruirea bazată pe Web (WBL - Web-Based Learning) prin care profesorul poate interfața materialul prezentat cu diversele materiale educaționale utilizate fiind accesibile online: instrumente software dedicate instruirii, materiale didactice, manuale electronice, legături spre alte surse educaționale.

Obiective:

- 1.Elevii să identifice compartimentele operaționale dintr-o unitate de alimentație
- 2.Elevii să identifice departamente(compartimente)funcționale dintr-o unitate de alimentație
- 3.Elevii să caracterizeze principalele compartimente dintr-o unitate de alimentație

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Se organizează Clasa virtuală (sincron) ca spațiul de învățare-predare-evaluare online , se va folosi platforma google classroom, se va utiliza gmeet prin care profesorul se conectează cu elevii la lecție. Expunerea va fi sub forma unei prelegeri live și cu intervenții din partea elevilor (întrebări, semnale, influențarea vitezei). În clasa virtuală se va integra prin aplicația Application Sharing prezentarea PPT a lecției încărcată și pe fluxul disciplinei:Structuri de primire turistică, clasa a IX a, pe google clasroom.

Resurse materiale:

- conexiunea la internet
- platforma google classroom <https://classroom.google.com/>
- link -siteul educațional : www.didactic.ro
- manualul digital Structuri de primire turistică disponibil pe https://clasadigitala.ro/rasfoieste/structuri-de-primire-turistica_9/
- prezentare PPT a lecției

Durată: 50 minute

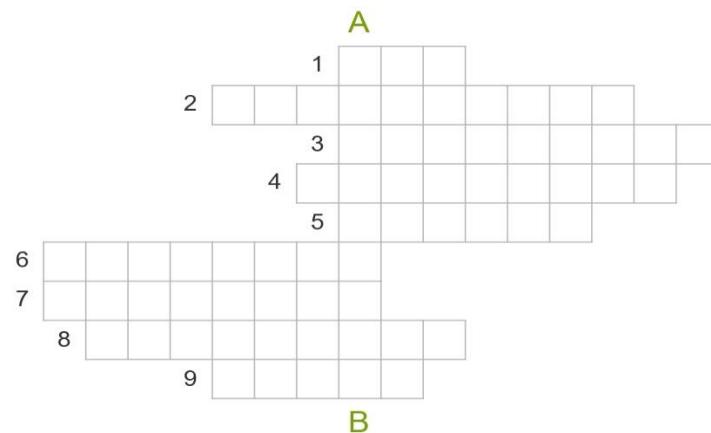
Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- se organizează clasa virtuală sincron, în sensul că toți participanții la lecție se conectează în același timp și sunt sub îndrumarea profesorului , asistă la prezentarea lecției , profesorul partajează informația , existând posibilitatea lucrului în comun , întreruperi pe parcursul prezentării, conexiuni.
- distribuirea și diseminarea informației(35-40 min):Compartimentele din unitățile de alimentație după cum urmează:
- fixarea cunoștințelor <https://www.didactic.ro/r/pm7s5p> prin generarea unui link pentru elevi ce cuprinde un rebus cu cerințe de rezolvat(5-10 min)



COMPARTIMENTELE DIN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE

SPAȚIU DE PROducțIE DIN UNITATEA DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ



1. COMPARTIMENT CU ROL DE GESTIONARE A BĂUTURILOR SERVITE LA RESTAURANT
2. COMPARTIMENT RESPONSABIL DE SIGURANȚA CLIENTILOR
3. COMPARTIMENT CU ROL DE APRVIZIONARE
4. SE PĂSTREAZĂ HAINELA CLINETILOR
5. COMPARTIMENT CE ASIGURĂ FUNCȚINAREA OPTIMĂ A INSALAȚIILOR
6. POATE FI DE ALIMENTE, BAUTURI, MATERIALE
7. VASELE, TACĂMURILE, VESELA SUNT OBIECTE DE.
8. COMPARTIMENT CU ROL DE PROMOVARE
9. SE MAI NUMEȘTE BUCĂTĂRIA RECE

Prezentarea power point a lecției în imagini:

COMPARTIMENTE DIN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE

TIPURI DE COMPARTIMENTE

- COMPARTIMENTELE OPERAȚIONALE DIN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
- COMPARTIMENTE FUNCȚIONALE DIN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

COMPARTIMENTE FUNCȚIONALE DIN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE

- **a. Departamentul vânzări-marketing :** are rolul de a realiza acțiunile de promovare și de a genera incasări pentru hotel.
- **b. Departamentul resurse umane:** desfășoară activități de selecție, recrutare de personal, perfecționare.
- **c. Departamentul comercial:** indeplinește funcții de aprovizionare și gestiune a stocurilor.
- **d. Departamentul finanțier-contabil:** îndeplinește toate funcțiile referitoare la evidența și controlul plășilor.
- **e. Departamentul securitate:** este responsabil de siguranța și securitatea clientilor și a angajaților.
- **f. Departamentul întreținere-tehnic :** are rolul de a asigura funcționarea optimă a instalațiilor a echipamentelor, a mobilierului și a accesoriilor din spațiile hoteliere.

Compartimente operaționale de alimentație

- Compartimentele operaționale de alimentație sunt compartimentele în care se desfășoară activități de bază ale unităților de alimentație, acestea fiind generatoare atât de costuri cât și de încasări.
- Compartimentele de alimentație asigură producția, servirea și comercializarea unor preparate culinare și băuturi prin intermediul restaurantului, barului, cofetăriilor dar și prin serviciile banchete și roomservice.
- **Compartimentele operaționale de alimentație sunt:**
 1. Recepția, spațiile de depozitare
 2. Spațiile de producție, spațiile pentru întreținerea obiectelor de inventar
 3. Saloane de servire
 4. Bar, garderobă

CARACTERIZAREA PRINCIPALELOR COMPO朱ENTE ALE SPAȚIILOR DE PROducTE-BUCĂTăRIA

- Bucătăria este un sector în cadrul unităilor de alimentație în care se obțin și se desfac preparate culinare. Bucătăria trebuie să aibă în componență diferite mobiliere pentru a satisface nevoile unei bucătării destinate alimentației publice.
- Alături de ustensile și utilaje, mobilierul tehnologic completează echipamentul specific activității de producție care se desfășoară în bucătărie.
- Trebuie să aibă ca dotări: aragaz, grătar, mașină pentru fierberea legumelor și fructelor, etc.
- De asemenea, trebuie să fie dotată cu utilaje mecanice, cum ar fi mașină de tocăt, robot de bucătărie, mașină de tăiat mezeluri și legume, mașină de feliat pâine, mașină pentru măcinat zahar, mașină pentru cafea, cuptoare electrice, malaxor, etc.

Bucătăria caldă

- Bucătăria caldă reprezintă spațiul în care se realizează preparate culinare care necesită prelucrarea la cald.
- În general se face o legătură între bucătăria caldă, bucătăria rece, spațiile unde se spală vesela și tacâmurile.
- Bucătăria trebuie să efectueze toate operațiile de prelucrare tehnologică la cald a sortimentelor de preparate corespunzător comenzilor primite și porționarea și montarea acestora în vesela corespunzătoare pentru prezentare și servire.



Bucătăria rece

- Bucătăria rece este rezervată pentru pregătirea preparatelor culinare reci.
- Având în vedere operațiile tehnologice ale acestor tipuri de preparate culinare, în interiorul bucătăriei reci este necesară existența unei camere frigorifice, îndeajuns de mare încât să poată fi depozitatate, în interiorul ei, atât alimente semipreparate cât și preparate finite.



Barul

- Barul poate fi un sector din incinta unității de alimentație a unui hotel sau unitate independentă.
- Oferă consumatorilor un sortiment bogat de băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, reci sau calde, aperitive sau digestive.
- Pe lângă sortimentul de băuturi, oferă și un sortiment restrâns de gustări și produse de cofetărie-patiserie, precum și țigări.



Cofetăria/Patiseria

- Cofetăria sau patiseria reprezintă un sector în cadrul unităților de alimentație sau pot fi unități independente în care se prepară, finisează și desfac produse de cofetărie și patiserie (prăjituri, fursecuri, înghețată) și băuturi răcoritoare, cafea sau ceai.
- Sortimentele care se servesc aici pot fi realizate în laboratoare proprii sau în laboratoarele altor unități de profil.



SALONUL de servire

- Sala de servire trebuie să asigure condiții pentru servirea preparatelor și băuturilor. Trebuie să fie dotată corespunzător categoriei de încadrare pentru asigurarea serviciilor de calitate.
- Sala de servire trebuie să ofere condiții de confort, astfel încât decorarea și amenajarea sălii să dea impresia de o atmosferă relaxantă și intimă. Sunt preferate saloanele cu număr mic de locuri, intime.
- Saloanele trebuie să asigure o ambianță deosebită, încântătoare, un iluminat și o muzică discretă.



ACTIVITATEA DE EVALUARE 9, ONLINE

Modulul III: Structuri de primire turistică

Tema 2: Compartimente ale unităților de alimentație

Tip de evaluare: test

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație	5.2.6 Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și unităților de cazare 5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie	5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică pe baza informațiilor selectate

Activitate realizată prin **metoda clasa virtuală-Activitate la curs**

Scurtă descriere a metodei:

Se va folosi <https://classroom.google.com/>

Obiective:

- 1.Elevii să identifice compartimentele operaționale dintr-o unitate de alimentație
- 2.Elevii să identifice departamente(compartimente)funcționale dintr-o unitate de alimentație
- 3.Elevii să caracterizeze principalele compartimente dintr-o unitate de alimentație

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Se încarcă testul de evaluare ca temă de predat, indicându-se timpul de lucru și baremul de rezolvare.

La final se comunică punctajul (nota)elevilor, se acordă feedback.(10 min)

Resurse materiale:

Clasa virtuală

<https://classroom.google.com/>

test de evaluare

Durată: 40 minute

Test de evaluare

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Subiectul I.....30 puncte

A. Încercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1.Din categoria spațiilor de producție fac parte:

- a) Spălătorul de vase
- b) Salonul pentru mic dejun
- c) Laboratorul de patisserie-cofetărie
- d) Spațiile de depozitare

2.Bucătăria rece se ocupă de :

- a) Realizarea preparatelor culinare calde
- b) Realizarea produselor de cofetărie
- c) Pregătirea gustărilor și a salatelor
- d) Tranșarea materiilor prime

3. Departamentul reurse umane are rolul de :

- a) A aproviziona și gestiona stocurile
- b) A asigura siguranța și securitatea clientilor
- c) A realiza politica în domeniul resurselor umane
- d) A genera noi încasări pentru unitatea de alimentație publică

4. Nu este considerat departament operațional:

- a) Marketing-vânzări
- b) Spațiile de producție
- c) Spațiile de depozitare
- d) Recepția

B. În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate departamentele funcționale din unitățile de alimentație , iar în coloana B sunt enumerate rolul fiecărui dintre ele.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A -departamente funcționale	Coloana B -rolul lor
1.marketing -vânzări	a.asigură funcționarea optimă a instalațiilor, echipamentelor mobilierului, accesoriilor din spațiile hoteliere
2.financiar contabil	b.este responsabil de siguranța și securitatea clientilor
3.securitate	c.realizează acțiuni de promovare
4.întreținere-tehnic	d.îndeplinește toate funcțiile referitoare la evidența și controlul plășilor
5.comercial	e.îndeplinește funcții de aprovizionare și gestiune a stocurilor

Subiectul nr 2.....30 puncte

1. Enumerați 5 compartimente operaționale dintr-o unitate de alimentație publică

2. Definiți bucătăria caldă

3. Caracterizați bucătăria rece

Subiectul nr 3.....30 puncte

Alcătuți un eseu intitulat:*"Importanța saloanelor de servire dintr-o unitate de alimentație publică"*, în care să urmăriți:

- a) Caracterizarea saloanelor de servire
- b) Tipuri de saloane de servire
- c) Reguli privind amenajarea saloanelor de servire

Barem de corectare și notare

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I **30 puncte**
A. **20 puncte**

1 - ...c.; 2 - ...c .; 3 - ..c...; 4....a..;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte .5. puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **10 puncte**

1 - ..c.; 2 - .d.....; 3 - ..b....4-.a...5-...e...

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II **- 30 puncte**

II.

1. Se acordă câte 2 puncte pentru enumerarea fiecarui comportament operațional din unitatea de alimentație publică.....10 puncte

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0 puncte.

2. Se acordă 10 puncte pentru definirea bucătăriei calde.....10 puncte

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 5 puncte.Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

3. Se acordă 10 puncte pentru caracterizarea bucătăriei reci.....10 puncte

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 5 puncte.Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III **- 30 puncte**

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 10. puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

BIBLIOGRAFIE

1. CONSTANTIN BRUMAR, MARIANA MANOLE, VIORICA-BELLA DORIN, NICOLETA NEGOIANU-MANUAL -STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ, CLASA A IX A, EDITURA CD PRESS 2018
2. ANEXA NR 3 LA OMENCS 4457/05.07.2016-CURRICULUM PENTRU CLASA A IX A ÎNVĂȚAMÂNT LICEAL FILIERA TEHNOLOGICĂ, TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
3. ANEXA NR 4/ OMENCS 4121/13.06.2016-STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ, CALIFICAREA PROFESIONALĂ TEHNICIAN ÎN TURISM, NIVEL 4

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 10, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Obiectele metalice de inventar necesare servirii

Tip de activitate: Instruire practică

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire. 6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.	6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor. <i>6.2.4. Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.</i>	6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.

Activitate realizată prin metoda: **Ştiu / Vreau să ştiu / Am învățat**

Scurtă descriere a metodei:

Utilizarea acestei metode îi solicită pe elevi să realizeze conexiuni între cunoștințele anterior înșușite și noile informații, ceea ce favorizează învățarea.

Individual, cu grupuri mici sau cu întreaga clasă, se trece în revistă ceea ce elevii știu deja despre o anumită temă și apoi se formulează întrebări la care se aşteaptă găsirea răspunsului în lecție.

Obiective:

- Identificarea obiectelor metalice de inventar necesare servirii;
- Caracterizarea obiectelor metalice de inventar necesare servirii.

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Activitate individuală

Resurse materiale:

Device-uri necesare conectării pe platforma Google Classroom

Platforma Google Classroom (sau o altă platformă)

Fișă de documentare

Fișă de lucru

Test (formular) on-line

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Elevii și cadrul didactic de conectează la platforma Google Classroom sau o altă platformă de lucru și accesează link-ul întâlnirii pe Google Meet;

The screenshot shows the Google Classroom web interface. At the top, there are two tabs: '(6 unread) - costache.rodica@y... [x]' and 'M4 - Procese de bază în alimentație - IX A [x]'. Below the tabs, the course title 'M4 - Procese de bază în alimentație - IX A' is displayed, along with the subtitle 'Tehnologii'. Underneath the title, there is a QR code labeled 'Codul pentru curs: cbmv3u' and a link 'Linkul Meet: https://meet.google.com/cwgekwbm'. On the right side of the course card, there are buttons for 'Selectați o temă' and 'Încărcați fotografie'. Below the course card, there are two notifications: one from 'In curând' (Due soon) stating 'Nicio temă de predat în curând' and another from 'Rodica Costache' (Edited at 13:42) stating 'RODICA COSTACHE a postat o temă nouă: Obiectele metalice de inventar necesare servirii.' The interface includes standard browser controls like back, forward, and search, as well as a toolbar with icons for file operations.

- Pentru desfășurarea metodei propriu zise, vor accesa din meniul "Activitate la curs", activitatea "Obiecte metalice de inventar necesare servirii", în categoria "Instruire practică";

The screenshot shows a Google Classroom page for a course named 'M4 - Procese de bază în alimentație - IX A'. The tab 'Activitate la curs pentru M4 - Pr...' is selected. The page displays a practical instruction assignment titled 'Instruire practică'. The assignment details the use of cutlery and includes four attachments: a PDF document ('Fisa.documentare_M4_...'), a YouTube video ('How to use and hold cu...'), a YouTube video ('Centerplate Spokane: H...'), and another YouTube video ('Ospatar'). Below the attachments, there is a note about the assignment's purpose and a success message.

- Cadrul didactic prezintă elevilor metoda "Ştiu/Vreau să ştiu/Am învăţat" şi îi informează referitor la Fişa de lucru ataşată activităţii, care este editabilă şi care cuprinde pentru fiecare elev o linie cu câte 3 celule pentru cele 3 componente: Ştiu, Vreau să ştiu, Am învăţat;

The screenshot shows the creation of a new assignment in Google Classroom. The title of the assignment is 'Temă' and the subject is 'Instruire practică'. The assignment includes a file ('Fisa.documentare_M4_Obiectele.metalice.de.inventar.pdf'), two YouTube videos ('How to use and hold cutlery' and 'Centerplate Spokane: How to Set a Table of Ten'), a Word document ('Fisa.lucru_Stiu.Vreau.sa.stiu.Am.invatat_M4_Obiectele.metalice.de.inventar.doc'), and a Google Form ('Evaluare - Obiectele metalice de inventar necesare servirii'). The assignment is set to be available immediately and has a point value of 100. The right sidebar shows the assignment settings for grading.

Fișă de lucru

Obiecte metalice de inventar necesare servirii

1. Vesela metalică:

Elev	Ştiu	Vreau să ştiu	Am învățat
Elev 1			
Elev 2			
Elev 3			
Elev 4			
Elev 5			
Elev 6			
...			
Elev n			

2. Tacâmurile

Elev	Ştiu	Vreau să ştiu	Am învățat
Elev 1			
Elev 2			
Elev 3			
Elev 4			
Elev 5			
Elev 6			
...			
Elev n			

- Elevii vor completa în Fișa de lucru, fiecare în dreptul numelui său, pentru ambele categorii de obiecte metalice, ceea ce consideră că știu, ce și-ar dori să știe și ce au învățat;
- Sub coordonarea cadrului didactic, elevii discută pe Google Meet, aspectele consemnate în Fișa de lucru stabilind modalitățile în care vor fi completate informațiile consemnate de către elevi la rubrica *Vreau să știu* (documentare individuală din literatura de specialitate și folosind internetul, discuții de grup, discuții în cadrul activităților teoretice și practice etc)

ACTIVITATEA DE EVALUARE 10, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 2: Obiectele metalice de inventar necesare

Tip de evaluare: test, focus-grupă, chestionar, probă practică pentru activitatea de laborator și/sau instruire practică, etc..

Test - on-line

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.</p> <p>6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p> <p><i>6.2.4. Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.</i></p>	<p>6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, <i>căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</i></p>

Activitate realizată prin metoda **Test on-line** (**Formularul chestionar din aplicațiile platformei Google Classroom**)

Scurtă descriere a metodei:

Chestionarul oferit de platforma Google Classroom permite formularea diferitelor tipuri de itemi, cu alocarea punctajelor aferente și oferirea de răspunsuri pentru itemii propuși. Poate fi aplicat și în cadrul activităților practice, deoarece pot fi verificate achizițiile cu caracter practic.

Obiective:

- Identificarea obiectelor metalice de inventar necesare servirii;

- Caracterizarea obiectelor metalice de inventar necesare servirii.

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Elevii împreună cu cadrul didactic vor utiliza platforma Google Classroom, atât prin întâlniri directe pe Google Meet cât și în activități pregătite și susținute cu fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de evaluare, chestionare, jurnale de învățare etc.

Resurse materiale:

Device-uri necesare conectării pe platforma Google Classroom

Platforma Google Classroom (sau o altă platformă)

Test (formular) on-line

Durată: 30 minute

TEST (Chestionar)

The screenshot shows a Google Forms test titled "TEST (Chestionar)". The test has one question: "Evaluare - Obiectele metalice de inventar necesare servirii." The question is a short text input field. Below it is a multiple-choice question: "Din categoria obiectelor de inventar din metal face parte: *". The options are: "Şerbetul", "Paharul de vin", "Cutitul pentru peşte", and "Fata de masă". The interface includes a toolbar with icons for adding questions, inserting images, and other form controls. The status bar at the bottom shows system information like weather, battery level, and date.

Evaluare - Obiectele metalice de inventar necesare servirii.

*Obligatoriu

1. Numele și prenumele *

10 puncte

2. Din categoria obiectelor de inventar din metal face parte: *

5 puncte

Marcați un singur oval.

- Șerbetul
- Paharul de vin
- Cuțitul pentru pește
- Fața de masă

3. Pentru transportul obiectelor de inventar se folosește:

5 puncte

Marcați un singur oval.

- Tava
- Legumiera
- Frapiera
- Timbalul

4. În imaginea de mai jos aveți prezentată: *

10 puncte



5. Asociați obiectele metalice de inventar cu utilizările aferente acestora. * 30 de puncte

Marcați un singur oval pentru fiecare rând.

	Servirea deserturilor	Prezentarea produselor de panificație	Servirea preparatelor cu legume și sos	Transport obiecte inventar	Servirea sosurilor calde și reci	Prezentarea fructelor
Legumiera	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sosieră	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fructieră	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Linguriță pentru desert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tavă	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Coș pentru pâine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. Tacâmul pentru gustare este alcătuit din: *

10 puncte

7. Tăvile pentru servire pot avea formă (precizați 2 variante): * 10 puncte

8. În imagine se regăsesc tacâmuri pentru pește: * 5 puncte



Bifați toate variantele aplicabile.

- Da
- Nu

9. Furculița pentru preparate de bază (felul 2) este prevăzută cu 3 furcheți. * 5 puncte

Bifați toate variantele aplicabile.

- Da
- Nu

10. Menționați 2 categorii de tacâmuri incluse în mise-en-place-ul din imagine: *

10 puncte



Barem de corectare și notare

1. Numele și prenumele (Punctaj din oficiu)	10 p
2. Cuțitul pentru pește	5 p
3. Tava	5 p
4. Frapieră	10 p
5. (30p) Legumieră - Servirea preparatelor cu legume și sos Sosieră - Servirea sosurilor calde și reci Fructieră - Prezentarea fructelor Lingurință pentru desert - Servirea deserturilor Tavă - Transport obiecte inventar Coș pentru pâine - Prezentarea produselor de panificație	5 p 5 p 5 p 5 p 5 p 5 p
6. Furculiță cu 4 fурcheți și cuțit	10 p
7. Două variante dintre: Dreptunghiulară / Rotundă / Pătrată / Ovală	10 p
8. Da	5 p
9. Nu	5 p
10. Două tipuri dintre: Tacâm pentru gustare / Tacâm pentru preparat lichid / Tacâm pentru desert / Cuțit pentru produse de panificație	10 p

TOTAL: 100 de puncte

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța și colab. (2010) - Alimentație publică, manual pentru clasa a X - a, București: Editura CD Press
2. Cerghit, Ioan (2002) - Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii, București: Editura Aramis
3. Stavrositu Stere (2003) - Tehnica servirii consumatorilor, București: București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.
4. *** - www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca
5. *** - www.asociatia-profesorilor.ro/metode-de-predare-interactive.html
6. *** - <https://www.youtube.com/>
7. *** - <https://classroom.google.com/>

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 11, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 2: Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație

- Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Tip de activitate: laborator tehnologic

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.14. Caracterizarea	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație. 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin <i>utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor</i> din alimentație cu <i>respectarea principiilor dezvoltării durabile</i> .

ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.		
---	--	--

Activitate realizată prin **metoda - lecție online desfășurată pe platforma Google Classroom**

Scurtă descriere a metodei:

O clasă virtuală este creată în spațiul virtual, un loc în care se întâlnesc elevii și profesorii, se prezintă și dezbat idei, concepte, teme prin intermediul platformei.

Materialele de învățare pot fi prezentate într-o formă multimedia (text, sunet, imagine filme, etc) sau utilizând hyperlink-ul (presupune accesul la informații prin crearea unor legături multiple cu o singură pagină).

Profesorii pot monitoriza progresul pentru fiecare elev, iar după ce îi notează pe elevi, profesorii pot lăsa comentarii private pe baza temei.

Obiective:

- Descrierea operațiilor termice aplicate materiilor prime vegetale și animale;
- Identificarea utilajelor, vaselor și ustensilelor necesare realizării tratamentelor termice;

Mod de organizare a activității online/a clasei:

- Activitate individuală

Resurse materiale:

- tablete/ laptop/ telefoane cu conexiune la internet;
- fișe de documentare, manual de specialitate;
- materiale informative

Durată: 40 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Anterior întâlnirii, profesorul realizează o fișă de documentare „*Tratamente termice aplicate în alimentație*” pe care o încarcă pe platformă.
- Elevii accesează fișa de documentare și parcurg informațiile

Activitatea la curs:

- Profesorul creează în Google Classroom o Fișă de lucru - *Tratamente termice* pe care o postează în modulul *Procese de bază în alimentație* creat în grupul clasei;
- La începutul orei, cadrul didactic prezintă tema, solicită elevilor să deschidă Fișa de documentare - „*Tratamente termice aplicate în alimentație*” și să acceseze *Fișa de lucru* postată.

- Profesorul deschide subiecte de discuții pe baza informațiilor transmise, iar elevii completează fișele de lucru cu noțiunile corespunzătoare, iar la final le încarcă în pe grupul clasei la modulul *Procese de bază în alimentație*.
- La final, profesorul oferă feed-back prin analizarea fiecărei fișe de lucru care poate fi notată cu un max. de 100 puncte.

Fișă de documentare nr. 1

TRATAMENTE TERMICE APLICATE ÎN GASTROTEHNIE

Prelucrarea termică a materiilor de start în vederea obținerii preparatelor culinare se realizează printr-un transfer de căldură de la sistemul cu temperatură mai ridicată la sistemul cu temperatură mai scăzută.

Metodele de prelucrare termică pot fi împărțite în două grupe:

a) prelucrare termică **cu ajutorul căldurii umede**: fierbere (clasică, în vapori), posare, înăbușire;

b) **cu ajutorul căldurii uscate**: brezare, sotare, frigere, prăjire, coacere

Avantajele aplicării tratamentului termic în arta culinară sunt următoarele:

- proprietățile organoleptice ale preparatelor obținute sunt superioare față de cele ale materiilor prime folosite în pregătirea lor, datorită posibilităților de asociere a mai multor materii prime și auxiliare necesare în obținerea produsului finit;

- se ușurează digestia diferitelor alimente și se mărește gradul de utilizare a lor în organism;

a,) Fierberea:

Este o metodă de prelucrare termică a alimentelor într-un lichid aflat la punctul de fierbere. Lichidul poate fi apă, lapte sau stock (fond) (supă de oase)

În timpul fierberii alimentele suferă o serie de transformări care, în final, fac ca acestea:

- ☞ să fie edibile (comestibile), cu o aromă plăcută;
- ☞ să confere textura optimă, fermă sau moale, corespunzătoare alimentului;
- ☞ să fie ușor digerabile;
- ☞ să fie lipsite de microorganisme patogene.

Fierberea alimentelor se poate realiza în **două** variante;

- introducerea alimentelor în lichidul aflat la temperatura de fierbere și reducerea energiei calorice (a flăcării) pentru menținerea la fierbere;

- introducerea alimentelor în lichidul rece urmată de aducerea sistemului lichid - alimente la temperatura de fierbere și reducerea intensității de încălzire pentru menținere la temperatura de fierbere (fierbere extractivă).

Avantajele utilizării celor două variante de fierbere sunt următoarele:

- în cazul adăugării alimentelor în lichid rece: are lor frăgezirea structurilor fibroase (carne), extragerea amidonului (supe vegetale) și a aromelor din diferite alimente; se împiedică deformarea sau ruperea alimentelor, atunci când se dorește păstrarea acestora (ex. peștele întreg);

➤ în cazul adăugării alimentelor în lichid fierbinte: este preferabilă în cazul legumelor verzi, pentru păstrarea valorii nutritive (caz în care durata de fierbere trebuie să fie minimă) și pentru paste făinoase pentru a-și păstra forma.

Parametrii care trebuie controlați (temperatura și durata de fierbere) variază în funcție de caracteristicile alimentului supus fierberii.

Utilaje folosite în cazul fierberii pot fi:

* de sine stătătoare: mașina de gătit (electrică sau cu gaz), marmita;

* încorporate în ansambluri de pregătire, respectiv elemente modulare ce includ mașina de gătit.

a₂) Poșarea:

Operația constă în plasarea alimentelor (ex. bucăți de pește cu os - cod, somon, pui, ouă) în lichidul preîncălzit la temperatura de gătire (respectiv, apă, stock, lapte, vin) și menținerea sistemului sub punctul de fierbere al acestuia.

Scopul tratamentului termic rezidă în caracteristicile senzoriale (consistență, gust, miros, aromă, inocuitate) și nutritive deosebite ale produsului finit.

Metoda poate fi efectuată în **două** variante:

* *poșare superficială* - în care alimentele introduse într-o cantitate minimă de lichid, a cărei temperatură este aproape de punctul de fierbere sunt menținute pentru finisarea tratamentului termic la cuptor în regim moderat (~ 180°C);

* *poșare volumică* - la punctul de fierbere lentă al mediului lichid (alimentele sunt puse în lichid rece).

Diferența dintre cele două variante de poșare constă în valoarea temperaturii atinse de lichid, respectiv:

- poșarea superficială are loc la o temperatură mai mică decât temperatura punctului de fierbere lentă;
- poșarea volumică are loc la o temperatură egală cu cea a punctului de fierbere lentă.

Utilaje folosite pentru poșare sunt mașina de gătit (electrică sau pe gaz) individuală sau inclusă într-un sistem modulat și cuptorul.

a₃) Înăbușirea

Este procesul termic de gătire al alimentelor porționate în grăsime și o cantitate mică de lichid aflat la fierbere (apă, stock sau sos), sistemul alimentar format fiind servit ca atare. În acest procedeu, lichidul nu acoperă produsul și nici măcar jumătate din înălțimea acestuia.

Procedeul de înăbușire se aplică bucășilor de carne (porc, vită, pasăre) care nu sunt fragede; în timpul înăbușirii, lichidul din vas se evaporă, de aceea trebuie înlocuit din când în când.

Înăbușirea se realizează și în suc propriu, caz în care, în vas, se pune o cantitate mică de lichid și grăsime, urmând ca, la atingerea temperaturii de fierbere, înăbușirea să continue în sucul propriu expulzat de carne sub acțiunea căldurii.

Deci, înăbușirea este o combinare a fierberii clasice cu fierberea în vaporii, însă temperatura atinsă în timpul procesului este cu 5°C mai mică decât temperatura de fierbere.

Menținerea temperaturii de gătire este asigurată de acoperirea vasului de fierbere sau la foc moderat în cuptor.

Prelungirea duratei de înăbușire produce:

- evaporarea lichidului (pierderi nejustificate);
- ruperea alimentelor
- decolorarea
- pierderea aromei produsului finit.

b₁) Brezarea

Brezarea este o metodă de prelucrare termică cu căldură uscată a alimentelor, respectiv în cuptor, într-un vas acoperit cu o cantitate mică de lichid (grăsime sau suc propriu).

Metoda, care este o combinare între înăbușire și prăjire, se poate aplica în două variante:

- *brezare cu rumenire* - se aplică bucăților de carne de vită (mușchi, cotlet, ficat) sau căprioară, marinate - maturate; carnea se introduce la cuptor pentru rumenire sau în tigaie pe plită. Bucățile de carne sunt apoi plasate pe un pat de vegetale în tigaia de brezare, cu puțin lichid și alte condimente, după care se acoperă cu un capac și se lasă la cuptor la foc mic. Crusta care se formează împiedică ieșirea sucului din carne;

- *brezare fără rumenire* - aplicată vegetalelor (țelină, varză) și specialităților de pâine; produsele sunt blanșate (opărite), răcite și gătite pe pat de legume proaspete cu fond alb, în vas acoperit, în cuptor.

Gătirea prin brezare are loc la 160°C, la foc mic.

b₂) Sotarea

Sotarea sau gratinarea superficială constă în prăjirea într-o cantitate mică de unt, grăsime sau ulei, a produselor (legume, organe). Timpul este determinat de consistența alimentelor supuse operației. Spre deosebire de prăjirea obișnuită, sotarea este cel mai adesea finalizată cu un sos preparat din reziduurile ce rămân în tigaie.

La gratinarea (sotarea) superficială în tăvi, produsul poate fi servit fără grăsimea de însotire (sistem clasic) sau împreună cu sosul format din grăsimea de prăjire, vin, stock și suc de lărmăie (sistem sautée).

Alimentele sotate sunt de obicei gătite o perioadă relativ scurtă, la foc iute, în scopul de a fi rumenite rapid, pentru a-și păstra culoarea, textura și suculența. Se folosesc mai ales cu bucățile fragede de carne: pui, cotlet de porc, mușchiuleț de porc, file mignon.

Uleiul de măslini sau untul sunt grăsimile cel mai des utilizate la sotare, dar se pot utiliza aproape orice fel de uleiuri. Untul obișnuit dă mai mult gust, dar se arde la temperaturi mai joase și mai rapid decât alte grăsimi, din cauza reziduurilor lactate solide pe care le conține.

Pentru sotare sunt potrivite tigăile mari, cu baza mare, care să asigure o suprafață mai mare de contact. Marginile nu foarte înalte permit evaporarea și evacuarea aburului. Lateralele unei astfel de tigăi sunt rotunjite și largite spre exterior, pentru a permite amestecarea rapidă a ingredientelor.

b₃) Frigerea

Este procedeul prin care prelucrarea termică se realizează expunând direct alimentele la acțiunea radiațiilor calorice (grătar/frigare) sau prin intermediul unei tigăi de teflon. Poate fi aplicată în următoarele variante:

- sistem charcoal, pe grătar încălzit cu gaz sau electric;
- sistem salamander, cu transportor tip grilă vertical și cuvă la partea inferioară pentru colectarea grăsimii și sucului exprimat la încălzire;
- sistem de frigere pe bare sau plăci încălzite electric aplicat bucășilor mici și subțiri de carne;
- sistem barbecue de frigere pe grile încălzite direct la flacără de ardere a combustibilului solid (lemn) sau lichid.

Metodele de realizare a frigerii sunt:

- ✓ plasarea alimentului de preparat (carne porc, vită, pasăre) pe o frigăruie rotativă sau în fața sursei de radiație a căldurii;
- ✓ plasarea alimentelor într-un cuptor care funcționează cu:
 - căldură uscată;
 - convecție forțată a aerului; -
 - căldură prin convecție combinată cu microunde.

Tabel nr.1 Timpul necesar pentru realizarea unei fripturi

Tipul cărnii	Timp [minute] (încălzire + menținere)/ 0,5 Kg	Gradul de frigere
Porc	25 + 25	Foarte bine friptă
Vită	20 + 25	Bine friptă
Vită	15 + 15	Nefriptă
	20 + 20	Bine friptă
Miel	15 + 15	În sânge
	20 + 20	Bine friptă
Oaie	20 + 20	Bine friptă

Recunoașterea punctului final de frigere se bazează pe analiza sucului exprimat carne, astfel:

- suc clar - friptură bine făcută;
- suc roz - friptură mediu pătrunsă
- suc roșu - friptură în sânge.

b₄) Prăjirea

Prăjirea este o metodă de gătire cu căldură uscată, cu adăos de grăsime sau ulei, realizată în cuptor sau pe frigare, cu sotare periodică în cursul gătirii.

Oprirea gătirii se realizează la atingerea temperaturii de 55-60°C în centrul termic al produsului pentru o friptură în sânge, la 66-71°C pentru o friptură de frăgezime medie și la 78-80°C pentru o friptură bine tratată termic.

Recunoașterea punctului final de gătire se poate realiza pe baza culorii sucului exprimat la gătire; *culoarea roșie pentru carnea în sânge, roz la mijlocul perioadei de gătire și clar la un tratament termic complet.*

Prăjirea în baie de grăsime fierbinte (175-195°C) se aplică pentru crochete de cartofi sau produse de patiserie trecute prin lapte sau ou bătut. Baia de ulei a aparatului de prăjire va fi umplută pe jumătate cu ulei și se va păstra un raport corect între grăsime și produs.

b₅) Coacerea

Coacerea este o metodă de gătire cu căldură uscată, realizată în spațiul unui cupor de coacere în care transferul convectiv de căldură este suplimentat de încălzirea cu abur. Metodele de coacere sunt următoarele:

• coacere uscata (prăjituri, produse de patiserie, cartofi în coajă) în care doar aburul format prin evaporarea apei din produs se combină cu fluxul de căldură uscată din atmosfera cuporului;

• coacere în atmosferă de umiditate crescândă (pâine) obținută prin injecție de abur sau prin evaporarea apei dintr-un vas generator de abur, plasat în spațiul de coacere;

• coacere în sistem "bain-marie", prin plasarea produsului într-un container cu apă fiartă, care permite modificarea aportului termic transferat sistemului de coacere (compoziții pe bază de ou și smântână).

Nume și prenume:

FIȘĂ DE LUCRU

Având la dispoziție Fișa de documentare „Tratamente termice aplicate în alimentație” și informațiile obținute în urma discuțiilor din timpul orei de curs, completați următorul tabel cu noțiunile corespunzătoare:

	Fierbere	Poșare	Înăbușire	Frigere	Prăjire
Modul de realizare					
Temperatura					
Scop					
Particularități					

Echipamente					

ACTIVITATEA DE EVALUARE 11, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 2: Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație

- Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Tip de evaluare: chestionar online

Rezultate ale învățării vizate

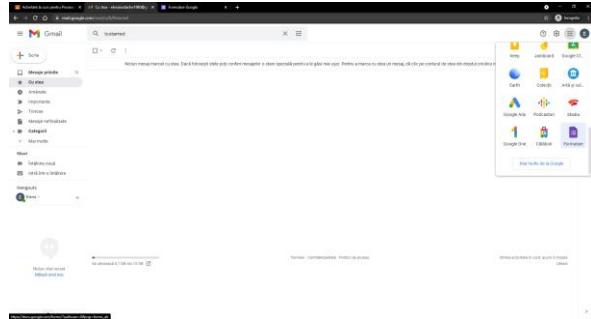
Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.</p>	<p>6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.</p> <p>6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.</p>	<p>6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin <i>utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor</i> din alimentație cu <i>respectarea principiilor dezvoltării durabile</i>.</p>

Activitate realizată prin **METODA: CHESTIONAR (PLATFORMA GOOGLE CLASSROOM)**

Scurtă descriere a metodei:

- Crearea unui chestionar on-line folosind aplicația *Formulare Google*;
- Profesorul se asigură că elevii dispun de resursele necesare: computer/ laptop/ tableta/telefon smart, conexiune la internet;
- Profesorul postează link-ul la care elevii pot accesa chestionarul;
- Timpul de lucru este de 10 minute;
- Punctajul maxim care poate fi obținut este 100 puncte (nu se acordă punctaj din oficiu);
- După expirarea timpului de lucru stabilit profesorul încide chestionarul;
- Profesorul evaluează răspunsurile deschise ale elevilor;
- Transmite elevilor rezultatele (se transmit automat, individual la adresa de e-mail cu care se conectează pe platformă);
- Analizează statistica rezultatelor (folosind facilitățile aplicației Formulare Google) și stabilește măsuri remediale;

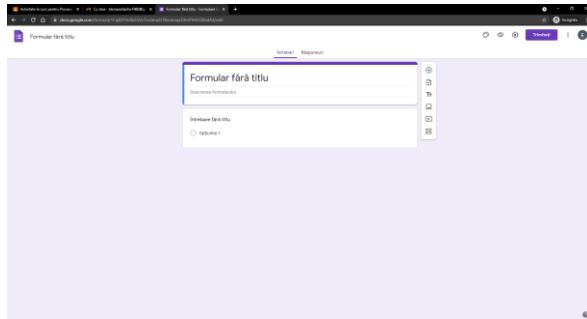
1. Se accesează Google Forms fie tastând în bara de adrese a browser-ului <https://forms.google.com> fie din meniul rapid, ca în imaginea de mai jos:



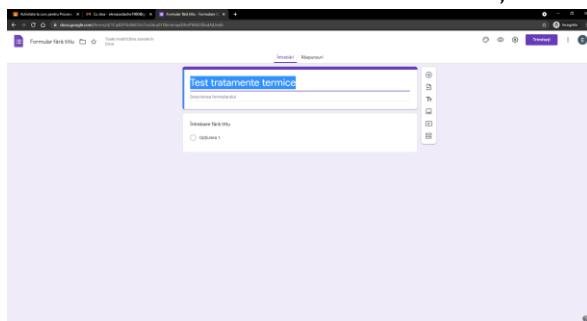
2. În pagina nou apărută se selectează butonul "+"



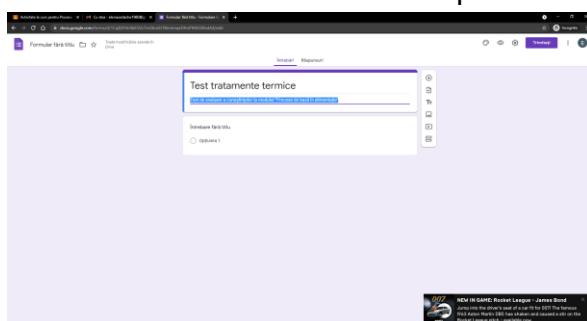
3. După apăsarea butonului "+" se va deschide pagina formularului, care va fi de forma



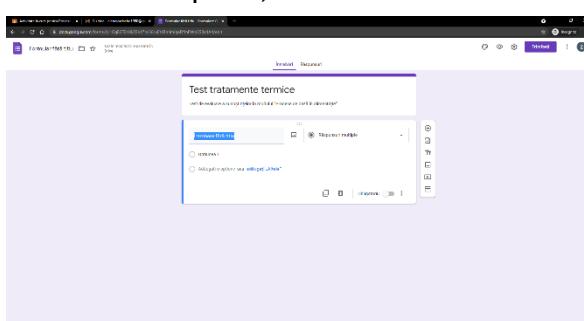
4. Se selectează titlul formularului și se scrie numele testului.



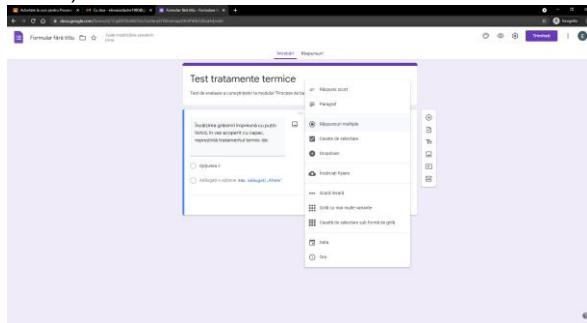
5. Sub titlul formularului se completează descrierea acestuia



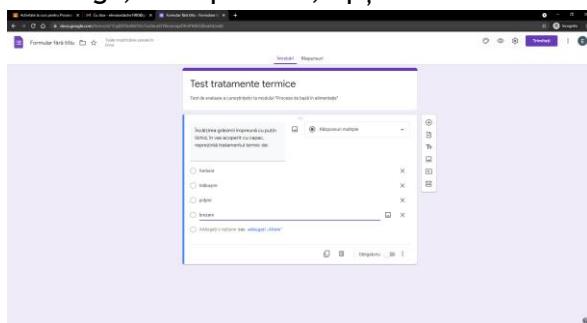
6. În mod implicit, formularul va avea o întrebare generică care trebuie editată.



- Din partea dreaptă a întrebării se selectează tipurile de variante de răspuns:
 - Răspuns scurt - Permite un răspuns cu un număr limitat de caractere din partea elevului
 - Paragraf - Permite un răspuns cu un număr mare de caractere din partea elevului
 - Răspunsuri multiple - Permite selectarea uneia sau mai multor răspunsuri corecte
 - Casetă de selectare - Permite selectarea unei singure valori
 - Dropdown - O listă verticală de tip acordeon care permite selectarea unui singur răspuns
 - Încărcați fișiere - Permite încărcarea de către elevi a unor materiale
- Celelalte variante pot fi utile în cazuri speciale, numele acestora fiind sugestive pentru funcțiile lor.



7. În primele cazuri se va utiliza "Răspunsuri multiple" care este, opțiunea implicită și se vor adăuga, rând pe rând, opțiunile:

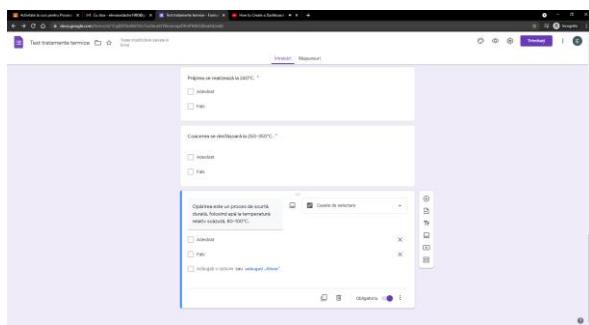


8. Pentru a adăuga o nouă întrebare, se accesează butonul "+" din partea dreaptă

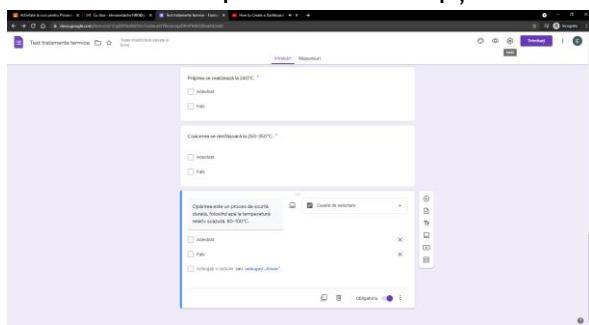
9. Exemplu de întrebare cu răspuns unic, utilizând opțiunea "Casetă de selectare"

10. Exemplu de întrebare cu răspuns unic de tip ""dropdown""

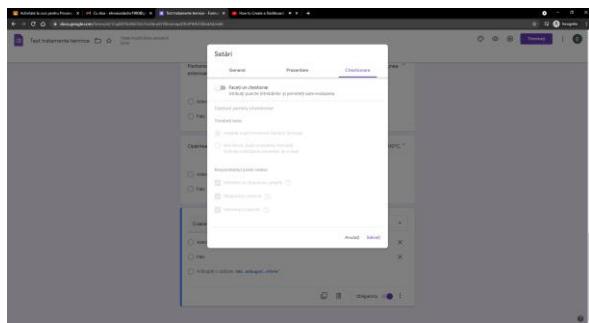
11. Pentru întrebările cu răspunsuri de tip adevărat/fals se utilizează ca tip de răspuns "Casetă de selectare"



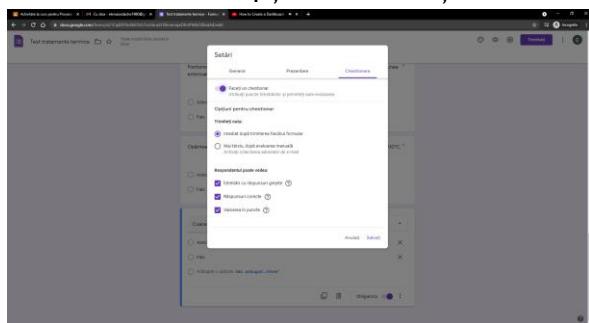
12. Google Forms permite să se marcheze răspunsurile corecte pentru ca respondenții să se poată autoevalua prin accesarea opțiunii Ssetări de lângă butonul "Trimiteți"



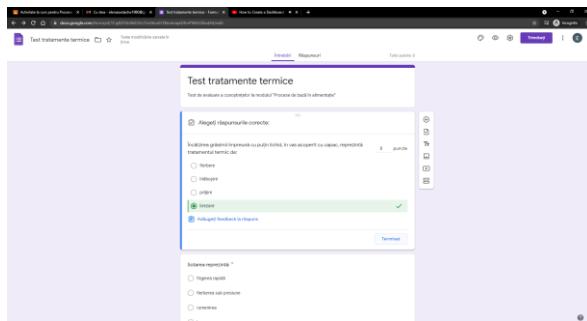
13. Se selectează meniuul "Chestionare"



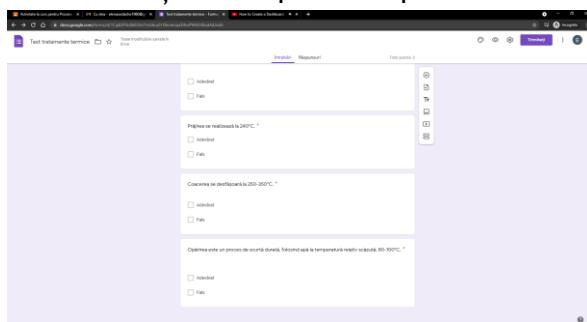
14. Se activează opțiunea "Faceți un chestionar" și se selecteză "Salvați"



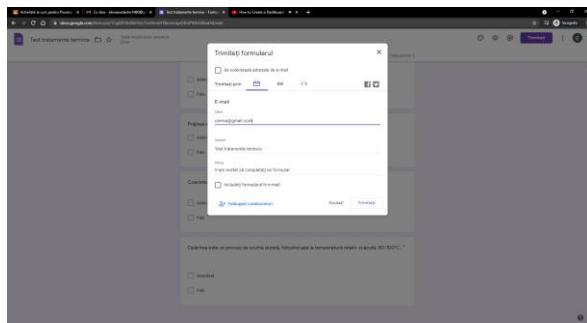
15. Se parcurge fiecare întrebare din cuestionar, se marchează răspunsurile corecte prin selectarea "Cheie de răspuns", se alege răspunsul/răspunsurile corecte, iar la final se selectează butonul "Terminat"



16. Formularul este finalizat și poate fi trimis către elevi/respondenți prin apăsarea butonului "Trimiteți" de la partea superioară a formularului



17. În fereastra pop-up apărută se completează adresele de e-mail ale destinatarilor, separate prin virgulă.



Obiective:

- Să descrie modul de realizare a diferitelor operații termice;
- Să identifice utilajele, vasele și ustensilele necesare realizării operațiilor respective;

Mod de organizare a activității online/a clasei:

- Activitate individuală

Resurse materiale:

- tablete/ laptop/ telefoane cu conexiune la internet;

Durată: 10 minute

Barem de corectare și notare

A. Încercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect.

1. Încălzirea grăsimii împreună cu puțin lichid, în vas acoperit cu capac, reprezentă tratamentul termic de: 10 puncte

- a) fierbere;
- b) înăbușire;
- c) prăjire;
- d) **brezare.**

2. Sotarea reprezentă: 10 puncte

- a) frigerea rapidă;
- b) fierberea sub presiune;
- c) rumenirea;
- d) **brezarea.**

3. Prăjirea la tigaie, pe termen lung, se realizează la temperatura de: 10 puncte

- a) 180-240 °C;
- b) 150-200 °C;
- c) 100-120 °C;
- d) 60-120 °C.

2. Fierberea legumelor se realizează la temperatura de: 10 puncte

- a) 70 °C
- b) 90 °C;
- c) 100 °C;
- d) 60 °C.

3. Înăbușirea în abur se realizează în: 10 puncte

- a) vase sub presiune;
- b) vase acoperite parțial;
- c) vase emailate;
- d) vase din alpaca argintată.

B. Răspundeți cu A (adevărat) sau F (fals) la următoarele enunțuri.

(10 p) F. 1. Înăbușirea se realizează într-o cantitate mare de grăsime. F

(10 p) A. 2. Frigerea se realizează expunând direct alimentele la acțiunea radiațiilor calorice.

(10 p) A. 3. Prăjirea se realizează la 240 °C.

(10 p) A. 4. Coacerea se desfășoară la 250- 350 °C.

(10 p) A. 5. Opărirea este un proces de scurtă durată, folosind apă la temperatură relativ scăzută, 80-100 °C.

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
2. Brumar, C. Ionești, A. Turcescu, F. Costea, V. Capotă: Turism și alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, București, 2010
3. Ș. Mihai, A. Turcescu, V. Capotă: Turism și Alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București 2019
4. Curriculum clasa a IX-a pentru învățământ liceal/profesional - Domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație (OMENCS 4457/5.07.2016)
5. Standarde de pregătire profesională - Domeniul de pregătire Turism și alimentație (OMENCS 4121/13.06.2016)

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 12, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 2: Materii auxiliare- condimente

Tip de activitate: teorie

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație.	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.	6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare

Activitate realizată cu metoda: **studiu individual folosind lectiile digitale interactive.**

Scurtă descriere a metodei:

Lecțiile digitale interactive reprezintă instrumente atractive și eficiente pentru activitatea de învățare independentă a elevilor. Acestea pot fi accesate/ create pe diferite platforme online.

LIVRESQ (<https://livresq.com/ro/>) este o platformă integrată pentru realizarea, publicarea, editarea, consultarea și gestiunea online a lecțiilor interactive, manualelor digitale și cursurilor eLearning.

LIVRESQ este o platformă online full responsive, adaptată lucrului pe o multitudine de terminale și ecrane, de la desktop la smartphone. Platforma LIVRESQ poate fi folosită pentru realizarea lecțiilor digitale interactive care pot fi apoi vizualizate folosind orice browser, fără a fi necesar un cont LIVRESQ.

Caracterul interactiv al lecțiilor este dat de prezența, în afara textului, a unor elemente care necesită interacțiunea cu cititorul, cum ar fi: imagini, galerii de imagini, clipuri video, clipuri audio, chestionare, teste, animații, simulări etc., ce pot fi lansate/ vizualizate în corpul lecției sau în ferestre pop-up. O carte interactivă mai poate conține și trimiteri (hyperlinkuri) către alte site-uri internet sau alte secțiuni ale lecției digitale.

Obiective:

- Argumentarea rolurilor condimentelor.
- Identificarea sortimentelor de condimente și incadrarea în grupa corespunzătoare.
- Utilizarea și păstrarea corectă a condimentelor.

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Online asincron

Resurse materiale:

Computer/ tabletă/ telefon smart

Conexiune la internet

Lecție digitală interactivă

Durată: 50 minute

Modalitatea de aplicare a metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Profesorul transmite elevilor link-ul lecției digitale
- Elevii accesează lecția digitală și o parcurg independent în mai mulți pași mici
- După fiecare pas elevul poate obține feedback cu privire la nivelul rezultatelor învățării răspunzând unui *chestionar de învățare* (rezolvarea chestionarului condiționează trecerea la pasul următor).
- La finalul lecției elevul se poate autoevalua răspunzând unui *chestionar de evaluare*.

ACTIVITATEA DE EVALUARE 12, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 2: Materii auxiliare

Tip de evaluare: test sumativ

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație.	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.	6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare

Activitate realizată cu ajutorul chestionarului creat cu aplicația **Google Forms (Formulare)**

Scurtă descriere a metodei:

Aplicația Google Forms (Formulare) face parte din suita Google pentru educație. Utilizată într-un mod intelligent de către profesor, se poate dovedi un instrument puternic de evaluare și autoevaluare pentru elevi.

Această aplicație permite crearea de chestionare de evaluare online cu itemi variați (răspuns scurt, răspuns scurt, paragraf casete de selectare, dropdown, încărcați fișiere scara liniară, grila cu mai multe variante, caseta de selectare sub formă de grilă și.a.).

În funcție de tipul de itemi, corectarea se poate realiza automat sau manual.

Permite vizualizarea răspunsurilor în timp real atât de profesor cât și de elevi.

Chestionarele realizate cu google forms pot fi utilizate atât sincron cât și asincron.

Obiective:

Evaluarea rezultatelor învățării cu privire la

- Argumentarea rolurilor materiilor auxiliare.
- Identificarea sortimentelor de materii auxiliare și incadrarea în grupa corespunzătoare.
- Utilizarea și păstrarea corectă a materiilor auxiliare.

Mod de organizare a activității online/a clasei

Chestionarul va fi aplicat în cadrul activității online-sincron desfășurată folosind aplicația Classroom din suita Google pentru educație:

- Cadrul didactic comunică elevilor modul în care se va realiza evaluarea, explică modul în care trebuie completat chestionarul, încarcă link-ul pentru accesarea acestuia.
 - Timpul de rezolvare a chestionarului poate fi controlat de către cadrul didactic
 - Manual: deschide chestionarul (Formulare google- Întrebări- opțiunea "Se acceptă răspunsuri"), închide chestionarul (Formulare google- Întrebări- opțiunea "Nu se acceptă răspunsuri");
- sau
- Automat folosind suplimentul "Timify.me".
- Elevii vor primi punctajele obținute: în funcție de setările pe care alegem să le facem chestionarului elevii vor putea vedea (după ce au trimis răspunsurile), punctajul obținut, răspunsurile corecte, răspunsurile greșite.
 - Cadrul didactic va partaja ecranul cu întrebările din chestionar și împreună cu elevii se vor prezenta răspunsurile corecte.

Resurse materiale:

Computer/ tabletă/ telefon smart

Conexiune la internet

Cont google

Chestionar Google Forms (<https://forms.gle/Jfu51kpwf6L8W1CP9>)

Durată: 10 minute

Barem de corectare și notare (se construiește odată cu chestionarul)

Chestionarul google propus (<https://forms.gle/Jfu51kpwf6L8W1CP9>) are 18 itemi obligatorii. Corectarea se realizează automat pe baza baremului creat odată cu chestionarul.

Chestionarul este setat astfel încât elevii, după trimitera răspunsurilor, să poată vedea punctajul obținut și răspunsurile corecte/greșite.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns greșit se acordă 0p.

Nota se calculează împărțind la doi punctajul obținut și adunând punctul din oficiu.

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța (2006) - A B C - ul bucătarului, București: Ed. Diasfera; ;
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. a IX - a, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. ***OMENCS 4121/13.06.2016
4. ***OMENCS 4457/2016
5. ***OMENCS 3915/2017
6. ***<http://cdip.upg-ploiesti.ro/wp-content/uploads/2019/11>
7. ***<https://www.scrigroup.com/didactica-pedagogie/Metode-didactice-moderne-de-pr34449.php>
8. ***<https://www.scrivub.com/profesor-scoala/METODE-SI-MIJLOACE-DE-INVATAMA71516212.php>
9. *** <https://gutenberg.ro/4-metode-interactive-de-predare-online/>

10. ***<https://sites.google.com/view/classroom-ro/teste-%C3%AEn-google-classroom>
11. ***<https://iteach.ro/experientedidactice/evaluarea-didactica-folosind-aplicatiile-google-forms-si-flubaroo>
12. ***<https://livresq.com/ro/>.
13. ***<https://author.livresq.com/workshop/6103c2f39aefa20008ab90d3>

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 13, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 2: Mașina de curățat cartofi și rădăcinoase

Tip de activitate: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor	6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie - cofetărie 6.2.2. Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.

Activitate realizată prin **metoda ” PPT- Fișă de documentare”**

Scurtă descriere a metodei: Noile cunoștințe ce urmează a fi dobândite de elevi, sunt prezentate în câteva slide - uri dintr-o prezentare PPT pe Classroom. Elevii participă la activitate online

Obiective:

- Identificarea părților componente a mașinii de curățat cartofi și rădăcinoase
- Descrierea funcționării mașinii de curățat cartofi și rădăcinoase
- Respectarea normelor SSM

Mod de organizare a activității online/a clasei: Grup

Resurse materiale: Calculator, internet, Prezentare PPT,

Durată: 45 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

- Profesorul realizează prezentarea PPT - Fișă de documentare - ”Mașina de curățat cartofi și rădăcinoase”, încarcă prezentarea PPT- fișă de documentare pe Classroom, creează un MEET iar elevii vor participa online. Fișă de documentare - ”Mașina de curățat cartofi și rădăcinoase” este prezentată în PPT-ul atașat mai jos.



Microsoft
PowerPoint Presenta

ACTIVITATEA DE EVALUARE 13, ONLINE

Modulul IV: Procese de bază în alimentație

Tema 2: Mașina de curățat cartofi și rădăcinoase

Tip de evaluare: de instruire practică

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor	6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie - cofetărie 6.2.2. Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.

Activitate realizată prin **metoda Test de evaluare online**

Scurtă descriere a metodei:

Profesorul realizează testul de evaluare online și prezintă elevilor link-ul testului.

Fiecare elev va rezolva testul online, la final există butonul *trimiteți*, iar profesorul primește rezultatele salvate în GOOGLE DRIVE.

Obiective:

- Identificarea părților componente a mașinii de curățat cartofi și rădăcinoase
- Descrierea mașinii de curățat cartofi și rădăcinoase
- Exploatarea mașinii de curățat cartofi și rădăcinoase
- Respectarea normelor SSM

Mod de organizare a activității online/a clasei: individual

Resurse materiale:

Calculator, internet, Prezentare PPT

Durată: 45 minute

Link către **TEST DE EVALUARE ONLINE**:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfOFFzj2B5k6rRS5CG55JMQFMB-IcktBKfEXo9f1W8DiV383w/viewform?usp=sf_link

TEST DE EVALUARE ONLINE
MAŞINA DE CURĂȚAT CARTOFI ȘI RADCINOASE

SUBIECTUL I 12 puncte

I.1. 4 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos scrieți litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Mașina de curățat cartofi și rădăcinoase este:
 - a. o unealtă
 - b. un utilaj termic
 - c. un utilaj frigorific
 - d. un utilaj mecanic
2. Durata de curățare a unei încărcături de cartofi variază între:
 - a. 1 și 2 min
 - b. 2 și 4 min
 - c. 5 și 10 min,
 - d. 5 și 15 min

I.2. 8 puncte

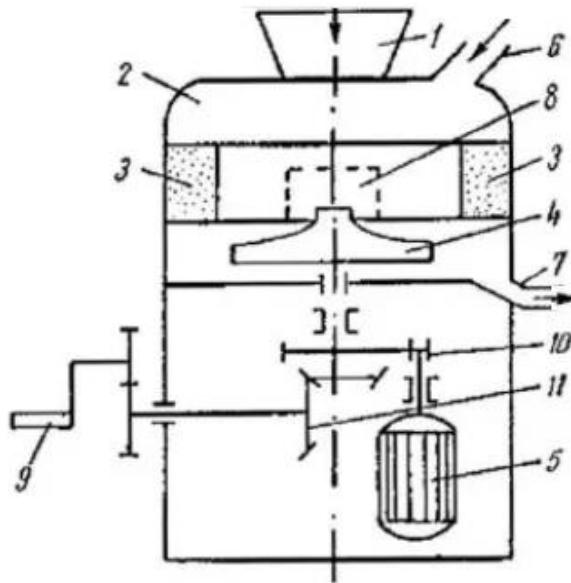
Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 4

1. În timpul funcționării mașinii, este interzisă introducerea mâinii, paletei sau a oricărui alt obiect în mașină
2. Se toarnă în pâlnia de alimentare o cantitate de 15 kg de legume care au fost în prealabil alese.
3. Pornirea mașinii se realizează după verificarea stării de curățenie a cilindrului.
4. După terminarea curățirii legumelor, se mărește jetul de apă și se lasă mașina să funcționeze în gol.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 4, alegeti litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II 28 puncte

În figura de mai jos este prezentată schița mașinii de curățat cartofi:



- a. Denumiți reperele 2, 3, 4, 5
 b. Descrieți mașina de curățat cartofi și rădăcinoase

SUBIECTUL III

50 puncte

Alcătuiți un eseu cu titlul „Exploatarea și întreținerea mașinii de curățat cartofi și rădăcinoase”, după următoarea structură:

- Pornirea/oprirea mașinii
- Supravegherea funcționării
- Două măsurile de protecție a muncii și de întreținere a mașinii

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

12 puncte

I.1.

4 puncte

1 - d; 2 - b;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

I.2.

8

puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - A; 4 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II **28 puncte**

a. **12 puncte**

2 – corpul mașinii; 3- strat abraziv; 4 - disc abraziv; 5- motor de antrenare Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b. Descrierea mașinii **16 puncte**

Batiul sau corpul mașinii este executat din fonta sau otel. Ea prezintă la partea superioară pâlnia de alimentare, prin care cartofii și rădăcinoasele sunt introdusi în cilindrul mașinii, căptușit în interior cu un strat abraziv. La partea inferioară a cilindrului, este montat un disc abraziv, acționat de un motor, plasat în interiorul batiului.

Sub pâlnia de alimentare se găsește o țeavă pentru racordarea mașinii la rețeaua de apă. Evacuarea apei folosite și a reziduurilor se face printr-un cot de scurgere, montat pe peretele cilindrului.

Evacuarea din cilindru a cartofilor și a rădăcinoaselor curățate se face printr-o ușă cu mâner și cu un jgheab de alunecare a cartofilor sau rădăcinoaselor. Mașina mai este prevăzută cu un mecanism de acționare manuală pentru cazul defectării motorului electric sau întreruperii curentului electric.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 16 puncte.

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 10 puncte

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III **50 puncte**

a) Pornirea/oprirea mașinii **15 puncte**

Pornirea:- se verifică starea de curățenie a cilindrului, se declanșează automatul de protecție împotriva pornirilor accidentale, se conectează la rețea în gol apoi se alimentează cu legumele.

Oprirea:- După terminarea curățirii legumelor, se mărește jetul de apă și se lasă mașina să funcționeze în gol, până ce toate resturile de legume au fost evacuate.,.

La terminarea lucrului, mașina se oprește atât de la butonul de oprire, cât și de la automatul de protecție.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 15 puncte.

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 10 puncte

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

b) Supravegherea funcționării **20 puncte**

Se toarnă în pâlnia de alimentare o cantitate de 9 - 10 kg de legume care au fost în prealabil alese, se deschide robinetul de alimentare a mașinii cu apă.

Motorul electric, prin angrenajul cilindric, pune în mișcare de rotație discul abraziv, care antrenează legumele, într-o mișcare de rotație, izbindu-le alternativ de peretele abraziv și de discul abraziv, curățindu-le.

Apa adusa în permanență prin conducta spală legumele și evacuează reziduurile rezultante.

Durata de curățare a unei încărcături de cartofi variază între 2 și 4 min. Lucrătorul care supraveghează trebuie să aibă grijă ca, în momentul când legumele sunt curățate, să deschidă ușita de evacuare și să golească cilindrul, fără a opri motorul sau admisia apei. După golirea mașinii, se închide ușita, se alimentează din nou mașina și se continua funcționarea.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 20 puncte.

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 10 puncte

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

c) Două măsurile de protecție a muncii și de întreținere a mașinii 15 puncte

- Înainte de pornirea mașinii se verifică legarea utilajului la pământ, pentru a se evita accidentele prin electrocutare.
- În timpul funcționării mașinii, este interzisă introducerea mâinii, paletei sau a oricărui alt obiect în mașină.
- În cazul blocării mașinii, aceasta se deconectează atât de la butonul de oprire, cât și de la automatul de protecție, fiind anunțat și mecanicul de întreținere.
- În timpul lucrului, lucrătorul trebuie să stea pe un grătar de lemn așezat lângă mașină, și să poarte șort din material plastic, mănuși și cizme din cauciuc.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 15 puncte.

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 10 puncte

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. a IX - a, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. X-XII, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Brumar, Constanța și colab. (2010) - Alimentație publică, manual pentru clasa a X - a, București, Editura CD Press
4. Cerghit, Ioan (2002) - Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii, București, Editura Aramis
5. Dincă, Cristian și colab. (2006) - Tehnician în turism, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Dincă, Cristian și colab. (2006) - Calificarea profesională Bucătar, manualul pentru clasa XI an de completare, București, Ed. Didactică și Pedagogică R.A.

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 14, ONLINE

Modulul: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, friger, coacere, etc) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensile și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație

Tip de activitate: teorie

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentatie 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentatie 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentatie 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetala și animal, în condiții de igienă, siguranță, securitate	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile

Activitatea este realizată în mediul online, pe platforma Google Classroom unde este creat de către profesor cursul pentru MODUL IV: Procese de bază în alimentație. Fiecare elev are deja un cont creat pe care îl poate accesa și pe care poate primi sarcini de lucru. Metoda folosită este **învățareai prin descoperire**. Ea se bazează pe investigarea proprie a elevului cu scopul de a dobândi, prin activitatea independentă, dirijată, cunoștințe noi din diferite surse de informații și de a învăța abilități, deprinderi, priceperi, capacitați.

Obiective:

1. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație;
2. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale;
3. Formularea de exemple concrete de operații de prelucrare termică aplicate materiilor prime vegetale și animale;
4. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație;
5. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.

Mod de organizare a activității/a clasei:

Elevii vor participa la o activitate de învățare prin descoperire, combinată sincron/asincron, desfășurată online pe Classroom. Vor interacționa pe Google Classroom / Meet, unde li se vor explica sarcinile de lucru, vor lucra individual și în echipă.

Resurse materiale:

- Fișa de lucru/ fixare
- Fișa de evaluare
- Calculator
- platforma G Suite

Durată: 25 -30 minute

Modalitatea de aplicarea metodei pentru conținutul ales - Etape de lucru:

Anterior desfășurării activității de învățare elevii au primit ca temă pentru acasă recomandarea de navigare pe linkul siteului OPERAȚII DE PRELUCRARE TERMICĂ creat de profesor și încărcat la teme pe Classroom și să parcurgă Fișa de documentare 1 și Fișa de documentare 2, Resursele didactice.

<https://sites.google.com/cevm.ro/activitationlinevoineaoanaalin> (Pentru a accesa acest site se solicită acordul Colegiului Economic "Virgil Madgearu" Târgu-Jiu).

The screenshot shows a Google Classroom page titled "OPERAȚII DE PRELUCRARE TERMICĂ". The page features a collage of various cooked dishes. At the top right, there is a navigation menu with options: "ACASĂ", "FIȘĂ DOCUMENTARE 1", "FIȘĂ DOCUMENTARE 2", "MAI MULTE", "FIȘĂ DE LUCRU" (highlighted in a dropdown menu), "FIȘĂ DE EVALUARE", and "RESURSE DIDACTICE". Below the title, there is a section with the following text:
Domeniul de pregătire profesională: **Alimentație**
Modulul: **Procese de bază în alimentație (clasa a IX-a învățământ profesional și liceal)**

Conținutul: **Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere, etc) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensile și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație**
Cuvinte cheie: **prelucrare termică, opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere, gratinare, opărire, flambare, ustensile și utilaje termice**

The screenshot shows a Google Slides presentation slide. The title 'PROCEDEE TERMICE PRINCIPALE' is displayed prominently at the top. The slide content discusses thermal treatments in gastronomy, mentioning main and auxiliary thermal processes. It also lists specific cooking methods like boiling, steaming, roasting, frying, and grilling. The presentation is part of a larger document titled 'ACTIVITATE ONLINE'.

Tratamentele termice în gastronomie sunt procedee tehnice aplicate materiei prime sau auxiliare, în vederea obținerii de preparate culinare finite, cu proprietăți organoleptice mai atractive pentru consumator.

Aplicarea tratamentului termic în gastronomie se poate efectua:

- a) în prezența apei -> fierbere în apă, fierbere în vapor, înăbușire;
- b) fără prezența apei -> coacere, prăjire, frigere.

În funcție de durată și intensitate, procedeele (tratamentele) termice se grupă în două categorii:

- a. **procedee termice principale** (au o durată mai lungă și prelucrează termic în profunzime alimentele): fierberea, înăbușirea, prăjirea, sotarea, coacerea, frigerea, brezarea;
- b. **procedee termice auxiliare** (au o durată mai scurtă și prelucrează termic superficial alimentele, fiind realizate de regulă, în completarea unui procedeu termic principal): opărire (blanșare), flambare, gratinare, etc.

ACTIVITATE ONLINE

sites.google.com/d/17utlj5qfbu6igBeyQ7YnB1jeC65zBEoO/p/1oxtDeNfzB_emKsE0ukl5Itk56LZsH9hW/edit

Aplicații (22) WhatsApp Meet - vgo-emnb... Galeria de imagini a...

ACASĂ FIȘĂ DOCUMENTARE 1 FIȘĂ DOCUMENTARE 2 MAI MULTE ▾ Q

FIȘĂ DE LUCRU
FIȘĂ DE EVALUARE
RESURSE DIDACTICE

FIEBEREA EXTRACTIVĂ

Alimentul se pune la fier **odată cu apa, fierberea se realizează la foc mic, timp îndelungat.**

Această modalitate de fierbere **favorizează difuzia substanțelor nutritive solubile din alimente (substanțele proteice, vitaminele, substanțele extractive, sărurile minerale)** în lichidul de fierbere.

FIERBEREA PRIN INTRODUCEREA ALIMENTULUI ÎN APA AJUNSĂ LA TEMPERATURA DE FIERBERE

Se realizează la foc mediu/mare. Difuzia substanțelor nutritive solubile din alimente în apa de fierbere este mică. Se utilizează atunci când după

FIERBEREA ÎN ABUR

Se realizează în vase speciale cu capac, prevăzute cu 1-2 funduri false perforate (pe care se aşază alimentele), astfel încât alimentele nu intră în contact cu apa de fierbere, ci doar cu aburul rezultat prin evaporarea acesteia.

FIERBEREA SUB PRESIUNE

Se realizează în vase speciale, ermetic închise. Are avantajul că durează mai puțin decât fierberea clasică ceea ce face ca alimentul să-si păstreze mai nutritiv.

Tastați aici pentru a căuta

O W E G C 25°C Cloudy 13:08 ROU 18.08.2021 24

ACTIVITATE ONLINE

sites.google.com/d/17utlj5qfbu5igBeyQ7YnB1jeC65zBEoO/p/1oxtDeNfzB_emKsEDukl5tk56LZsH9hW/edit

Aplicații (2) WhatsApp Meet - vgo-emnb... Galeria de imagini a...

Lista de lectură

ACTIVITATE ONLINE

ACASĂ FIŞĂ DOCUMENTARE 1 FIŞĂ DOCUMENTARE 2 MAI MULTE ▾

FIŞĂ DE LUCRU

FIŞĂ DE EVALUARE

RESURSE DIDACTICE

ÎNĂBUŞIREA

Prelucrarea termică se realizează în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/mediu, în vase acoperite.

SOTAREA

Este o prăjire rapidă a alimentelor (legume sau mici piese de carne sau peste) într-o cantitate foarte mică de grăsime, fără lichid, la foc iute, într-o tigaie neacoperită.

Ce înseamnă a sota?

"Sauter" înseamnă, în limba franceză, "a sari". Motivul pentru care tehnica se numește precum acest verb este că, atunci când se săutează legumele sau sotezi, alimentele din tigaie nu trebuie să rănească prea mult din cauza grăsimii și a temperaturii. În schimb, trebuie să se miște constant, cu ajutorul unei paieți sau aruncate ușor în aer prin tigaie până sunt gata.

https://sites.google.com/u/0/d/17utlj5qfbu5igBeyQ7YnB1jeC65zBEoO/p/1oxtDeNfzB_emKsEDukl5tk56LZsH9hW/preview?authuser=0

25°C Cloudy 13:08 ROU 18.08.2021

ACTIVITATE ONLINE

sites.google.com/d/17utlj5q6bu6igBeyQ7YnB1jeC65zBeO/p/1oxtDeNfzB_emKsE0uk5Itk56LZsh9hW/edit

Aplicații (22) WhatsApp Meet - vgo-emrb... Galeria de imagini a...

ACASĂ FIȘĂ DOCUMENTARE 1 FIȘĂ DOCUMENTARE 2 MAI MULTE

PRĂJIREA

1. Prăjirea reprezintă o metodă de preparare a alimentelor prin introducere în grăsimile încinsă. Prin contactul între suprafața alimentului și grăsimea încălzită se formează o crustă care va împiedica pierderea substanțelor sapide la exterior. Deși alimentele prăjite au o savoare deosebită, apariția unor compuși deosebit de toxici (prin descompunerea lipidelor din grăsimea de prăjire) în cursul încălzirii grăsimilor, precum și degradarea unor vitamine limitează indicațiile acestei metode de gastronomie, în alimentația dietetică.

2. Pentru a limita cantitatea de grăsimi absorbite de aliment în timpul prăjirii, aceasta trebuie să fie încinsă în prealabil (astfel nu se va îngreuna foarte mult digestibilitatea alimentului prăjit).

3. Prăjirea nu trebuie să se realizeze la temperaturi foarte ridicate, iar aceiași grăsimi să nu fie refolosite de multe ori (uleiurile vegetale nu trebuie refolosite)

FIȘĂ DE LUCRU
FIȘĂ DE EVALUARE
RESURSE DIDACTICE

COACEREA

Tastează aici pentru a căuta

25°C Cloudy 13:09 ROU 18.08.2021

ACTIVITATE ONLINE

sites.google.com/d/17utlj5q6bu6igBeyQ7YnB1jeC65zBeO/p/1oxtDeNfzB_emKsE0uk5Itk56LZsh9hW/edit

Aplicații (22) WhatsApp Meet - vgo-emrb... Galeria de imagini a...

ACASĂ FIȘĂ DOCUMENTARE 1 FIȘĂ DOCUMENTARE 2 MAI MULTE

APARATE, UTILAJE ȘI ECHIPAMENTE NECESARE PENTRU PRELUCRAREA TERMICĂ A MATERIILOR PRIME DIN ALIMENTAȚIE

FRITEUZA GRĂTAR MAȘINĂ DE GĂTIT MARMITĂ

342

ACTIVITATE ONLINE

sites.google.com/d/17utlj5qj6bu6igBeyQ7YhB1jeC65zBEoO/p/1oxtDeNfzB_emKsEDukt5Itk56LZsH9hW/edit

Aplicații (22) WhatsApp Meet - vgo-emnb... Galeria de imagini...

ACASĂ FIȘĂ DOCUMENTARE 1 FIȘĂ DOCUMENTARE 2 MAI MULTE ▾

PROCEDEE TERMICE AUXILIARE

Clătită cu sos de coniac și dulceata • Bucătărie

FLAMBAREA

Flambarea este un procedeu ce implică adăugarea de alcool în tigaie, pentru ca flacără să îl aprindă.

Flambarea creează o infuzie de arome și, deși alcoolul se consumă cu rapiditate, rămân anumite arome reziduale, care dău un plus de savoare preparatului.

Ustensile pentru flambat: arzător pentru flambat, tigaie pentru flambat.

<https://www.gastrotech.ro/tigaie-flambare-cupru-inox-2>

Tastăți aici pentru a căuta

ACTIVITATE ONLINE

sites.google.com/d/17utlj5qj6bu6igBeyQ7YhB1jeC65zBEoO/p/1oxtDeNfzB_emKsEDukt5Itk56LZsH9hW/edit

Aplicații (22) WhatsApp Meet - vgo-emnb... Galeria de imagini...

ACASĂ FIȘĂ DOCUMENTARE 1 FIȘĂ DOCUMENTARE 2 MAI MULTE ▾

CUM SE DECOJESC ROSIILE

curatam coaja rosilor din spate varf (unde am facut crestura)

OPĂRIREA

Opărirea (blanșarea) constă în contactul alimentului, timp scurt (5-10 min.) cu apă fierbinte (100°C), cu scopul igienizării alimentului/ fixării pigmentului (protejarea colorii)/ înmulerii texturii.

De ce blanșăm legumele?

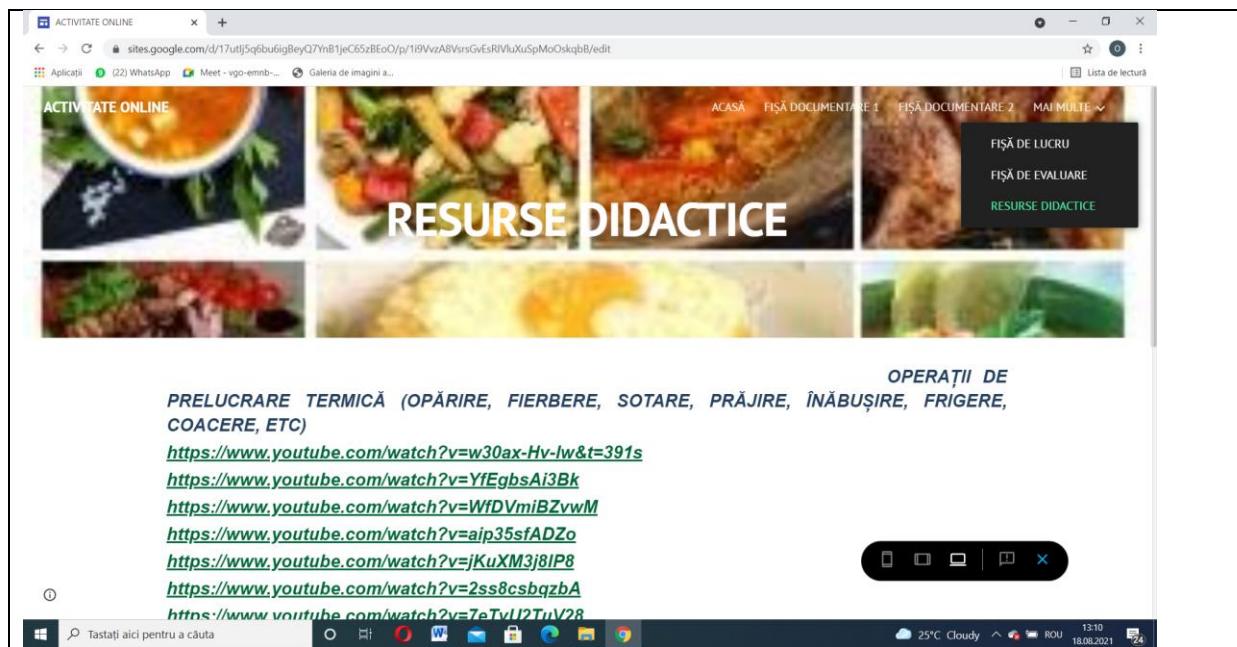
- pentru culoare
- pentru gust
- pentru conservare

GRATINAREA

Gratinarea provine din frantuzescul **gratin**, care înseamnă o crustă aurie (sau brun-aurie) ce se formează la suprafața unui preparat ce a fost ținut la căptor (eventual doar sub grill). Scopul **gratinării** este obținerea crustei care împiedică preparatul să se usucre, oferindu-i, în plus, aspect, gust și aromă.

Gratinarea se poate produce și simultan cu coacerea (reîncălzirea produsului, în vedere servirii. De cele mai multe ori, **gratinarea** este "ajutată" de adăugarea unei preparate a unor anumite ingrediente cel mai

25°C Cloudy 13:09 ROU 18.08.2021



Profesorul i-a informat pe elevi cu privire la tema activității, rezultatele învățării așteptate, cerințele de lucru și modul de rezolvare a acestora. Această etapă se realizează prin mesaj scris pe platforma de învățare Classroom sau prin întâlnire video on-line pe Meet.

Site-ul are în cuprinsul său:

- ✓ Fișa de documentare 1;
- ✓ Fișa de documentare 2;
- ✓ Fișa de lucru;
- ✓ Fișa de evaluare;
- ✓ Resurse didactice.

Etape de lucru:

1. Profesorul expune sarcina de lucru - completarea Fișei de lucru (Anexa1) și organizează clasa în mai multe grupuri, fiecare dintre acestea notând răspunsurile pe o foaie.
3. Se elaborează, în fiecare grup, o listă cu întrebări diverse, care au legătură cu tema de discutat.
4. Fiecare grup comunică rezultatele activității, prin încărcarea pe platforma Classroom.
5. Profesorul verifică documentele încărcate de elevi, inițiază și conduce o dezbatere pe MEET cu privire la rezolvarea corectă a cerințelor Fișei de lucru. Se evidențiază cele mai interesante întrebări și aprecierea muncii în echipă.
6. Profesorul le solicită elevilor să completeze Fișa de evaluare (Anexa 2) și oferă feed-back elevilor (în scris pe platforma de învățare sau prin întâlnire video on-line).
7. La sfârșitul activității, se vor menționa caracteristicile operațiilor de prelucrare primară, se vor caracteriza echipamentele tehnologice(ustensile, aparate, utilajele)i necesare în prelucrarea termică. Concluziile formulate de grupuri vor fi notate de către profesor într-un document word, iar de către elevi în caiete. La finalul activității, profesorul va posta materialul tuturor elevilor clasei.

FIŞA DE LUCRU

A. Activitate în perechi

1. Analizați filmul video de obținere al preparatului -Pui întreg la cuptor cu fondue de cașcaval- din Fișa de documentare 1 și notați:
 - a. procedeul termic utilizat la obținerea preparatului și alimentele cărora se aplică;
.....
 - b. caracterizarea procedeului termic/ procedeeelor termice care se aplică;
.....
 - c. ustensilele folosite la prelucrarea termică a alimentelor,
.....
 - d. utilajele folosite la prelucrarea termică a alimentelor;
.....
 - e. respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate la obținerea preparatului.
.....

B. Activitate individuală

1. Utilizând Fișa de documentare 1, Fișa de documentare 2 și rețeaaua internet, identificați și scrieți două avantaje și două dezavantaje ale următoarelor procedee termice: fierberea extractivă, înăbușirea, sotarea, coacerea, gratinarea.
2. Descrieți modul de efectuare a unui procedeu de prelucrare termică la alegere. Exemplificați pe baza unui preparat.
- 3.

C. Activitate individuală

1. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația care completează spațiile libere.
 1. Tigaiă basculantă se folosește pentru.....(1)..... .
 2. Marmită se utilizează pentru.....(2)..... preparatelor lichide(supe, ciorbe, etc).
 3.(3).....este un procedeu termic ce implică adăugarea de alcool în tigaiie, pentru ca flacără să îl aprindă.
 4. Prăjirea cartofilor se realizează în(4).....
 - 5.

D. Activitate individuală

1. Dați exemple concrete de operații de prelucrare termică aplicate următoarelor materii prime vegetale și animale: carne de porc, ouă, legume, cașcaval, pește.

FIŞA DE EVALUARE

Scrieți, pe caiet, informația corectă pentru cerințele din Fișa de evaluare.

A.**30 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 3) scrieți, pe caiet, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. *Prăjirea reprezintă o metodă de preparare termică a alimentelor care se realizează prin introducerea lor:*

- a) în grăsime încinsă;
- b) la cuptor încins;
- c) în vase speciale cu capac, prevăzute cu 1-2 funduri false perforate; d) în vase speciale, ermetic închise.

2. *Marmita este folosită pentru:*

- a) coacerea alimentelor;
- b) prăjirea alimentelor;
- c) gratinarea alimentelor;
- d) la obținerea preparatelor lichide(supe, ciorbe, etc).

3. *Flambarea este un procedeu termic ce implică:*

- a) fierberea la foc mic, timp îndelungat;
- b) introducerea alimentelor în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/ mediu, în vase acoperite;
- c) contactul alimentului, timp scurt (5-10 min.) cu apă fierbinte (100°C);
- d) adăugarea de alcool în tigaie, pentru ca flacără să îl aprindă.

B.**30 puncte**

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, procedeul termic care completează spațiile libere.

a. Procedeul termic de expunere a preparatelor aflate într-o tavă, la aerul cald al unui cuptor încins la temperaturi între 160 - 250°C, în funcție de natura și cantitatea preparatului este.....(1).....

b. Tratamentul termic realizat prin expunerea alimentului direct la sursa de căldură (la grătar, rotisor, frigare, protăp) se numește.....(2).....

c. Procedeul termic de prelucrare în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/mediu, în vase acoperite este.....(3)..... .

d. Tratamentul termic care constă în introducerea alimentelor într-o cantitate mare de grăsime încinsă (160 - 180°C), până când acestea capătă o crustă crocantă la suprafață și sunt bine pătrunse este.....(4)..... .

e. Procedeul termic care constă în cufundarea unui aliment în apă cloicotită în prealabil și menținerea alimentului în apă fierbinte pentru câteva secunde sau minute este.....(5)..... ..

B.**30 puncte**

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

1. Înăbușirea este un tratament termic care se efectuează în prezență apei.
2. Difuzia substanțelor nutritive solubile din alimente în apa de fierbere este mare în cazul fierberii prin introducerea alimentului în apa ajunsă la temperatura de fierbere.
3. Se toarnă apă pe un foc de grăsimi.
4. Fierberea sub presiune se utilizează în general pentru fierberea unor alimente care fierb greu cum sunt leguminoasele uscate (fasole boabe, linte boabe, soia boabe, etc).
5. La sotare, alimentele din tigaiet trebuie mișcate constant, cu ajutorul unei palete sau aruncate ușor în aer prin tigaiet până sunt gata.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

Oficiu: 10 puncte

ACTIVITATEA DE EVALUARE 14, ONLINE

Modulul: Procese de bază în alimentație

Tema 1: Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, friger, coacere, etc) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensile și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație

Tip de evaluare: test

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță, securitate	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile

Activitatea de evaluare se realizează cu ajutorul aplicațiilor GOOGLE:

1. Document: <https://docs.google.com/document>, transmis pe contul fiecărui elev, cu limită de timp și drept de editare pentru aceștia.
sau
2. Formulare: <https://docs.google.com/forms>, transmis pe contul fiecărui elev, cu limită de timp pentru rezolvare.

Scurtă descriere a metodei:

Testul va fi creat în prealabil de profesor și transmis la momentul oportun elevilor.

Acesta va fi rezolvat individual de către fiecare elev, prin accesarea link-ului transmis de profesor sau prin accesarea contului individual, vizualizând postarea profesorului.

Obiective:

- identificarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație;
- descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale;
- selectarea corectă a ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică;

Mod de organizare a activității online/a clasei:

Se crează un test constituit din itemi cu alegere multiplă, itemi de completare și de rezolvare de probleme, care se transmite pe Classroom spre rezolvare.

Testul de evaluare poate avea următorul conținut:

TEST DE EVALUARE

A

40 puncte

1. Coacerea reprezintă o metodă de preparare termică a alimentelor care se realizează prin introducerea lor:
 - a) în grăsimi încinsă;
 - b) la cuptor încins;
 - c) în vase speciale cu capac, prevăzute cu 1-2 funduri false perforate;

2.. Friteuza este folosită pentru:

- a) coacerea alimentelor;
- b) prăjirea alimentelor;
- c) gratinarea alimentelor;

3. Flambarea este un procedeu termic ce implică:

- a) fierberea la foc mic, timp îndelungat;
- b) introducerea alimentelor în cantități egale de grăsimi și apă, la foc mic/ mediu, în vase acoperite;
- c) adăugarea de alcool în tigaie, pentru ca flacăra să îl aprindă.

4. Scopul gratinării este.:

- a) obținerea crustei care împiedică preparatul să se usuce, oferindu-i în plus, aspect, gust și textură;
- b) scurtarea timpului de prelucrare termică prin creșterea temperaturii și, concomitent, minimalizarea pierderilor unor substanțe nutritive termosensibile de tipul vitaminelor hidrosolubile;
- c) protejarea culorii/ înmuierii texturii;

B

50 puncte

1. Completați spațiile libere cu informația corectă:

20 puncte

			
.....(1).....(2).....(3).....(4).....
			
.....(5).....(6).....(7).....	



2. Pentru fiecare dintre echipamentele tehnologice (ustensilele, aparatele, utilajele) identificate mai sus menționați operațiile de prelucrare termică la care se utilizează.
30 puncte

Resurse materiale:

- Testul de evaluare

Durată: max. 10 minute

Barem de corectare și notare

A. 40 puncte

1 - b; 2 - b; 3-c; 4-a;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 10 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 punct.

B. 50 puncte

1. 20 puncte

1 - tavă dreptunghiulară pentru gratinare; 2 - oală; 3 - tigaie wok; 4 - tigaie pentru flambare; 5 - oală sub presiune; 6- mașină de gătit; 7- tigaie basculantă; 8- aparat de gătit cu aburi; 9- aparat de fier orez; 10- aparat shaorma si kebab electric;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 punct.

2. 30 puncte

1 - tavă dreptunghiulară pentru gratinare	gratinare	6- mașină de gătit	tratinare, fierbere, sotare, înăbușire, opărire, etc
2 - oală	fierberea extractivă	7- tigaie basculantă	sotare
3 - tigaie wok	sotare	8- aparat de gătit cu aburi	fierberea în abur

4 - tigaie pentru flambare	flambare	9- aparat de fierb orez	fierbere
5 - oală sub presiune	fierberea sub presiune	10- aparat shaorma si kebab electric	frigere

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

BIBLIOGRAFIE

1. C. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
2. Ș. Mihai, A. Turcescu, V. Capotă: Turism și Alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București 2019
3. C. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
4. G. Pârjol, E. Paraschiv, O. Onete, C. Brumar ș.a. - Tehnologie culinară, Manual pentru clasa a X-a, a XI-a și a XII-a, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1999.
5. Curriculum clasa a IX-a pentru învățământ liceal/profesional - Domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație (OMENCS 4457/5.07.2016)
6. Standarde de pregătire profesională - Domeniul de pregătire Turism și alimentație (OMENCS 4121/13.06.2016)